PAUL ARBIN

Königliche GERICHTE



400 AUSERWÄHLTE REZEPTE

DES KÜCHENMEISTERS KÖNIG GUSTAVS V. VON SCHWEDEN

»Der Verfasser dieses Kochbuchs und königliche Koch Paul Arbin ist, ebenso wie sein berühmter Vorgänger auf gastronomischem Gebiet, Auguste Escoffier, von Geburt Franzose. Im Alter von 23 Jahren gewann er die Goldene Medaille auf einem Internationalen Kochwettbewerb in Paris, wobei er mit seinem Gericht über 500 andere Meisterwerke siegte. Er war zunächst im Café de Paris als Koch angestellt, später im Palais des Elysées beim französischen Staatspräsidenten selbst. Seine überragende kulinarische Begabung ebnete ihm überall die Wege. Ein Jahr, nachdem er die erwähnte Goldene Medaille errungen hatte, nahm er ein verlockendes Angebot als Küchenchef beim Hotel Rydberg in Stockholm an, worauf ihm der Posten des Küchenchefs im Grand Hotel Royal angeboten wurde. Im Jahre 1926 wurde er schließlich königlicher Hofküchenchef, was er wohl nie zu bereuen hatte.

Paul Arbins kulinarische Phantasie und nicht zum mindesten seine Kunst im Garnieren verdienen wahrhaft allen Respekt. Die Photographien sind, wie alles, woran dieser Meister der Kochkunst seine Hand legt, mit großer Sorgfalt ausgewählt und stellen ein hervorragendes Anschauungs- und Lehrmaterial dar. Die Garnierungen sind mit künstlerischem Farben- und Formensinn hergestellt und so hervorragend im Bild wiedergegeben, daß auch ein noch ganz Unerfahrener wagen kann, sie nachzubilden. Gaststättenfachleute dürften vor allem die vielen Vorschläge zu Variationen begrüßen, die ihr Kollege hier bietet.«

Restauratören

»Seit dem Kochbuch von Escoffier ist wohl kein so hervorragendes Werk mehr veröffentlicht worden.«

Göteborgs Handels-Tidning

ERNST REINHARDT VERLAG MÜNCHEN/BASEL

KÖNIGLICHE GERICHTE

KÖNIGLICHE GERICHTE

400 auserwählte Rezepte

des Küchenmeisters König Gustavs V. von Schweden

Paul Arbin

ERNST REINHARDT VERLAG MÜNCHEN/BASEL

Titel der Originalausgabe:
KUNGLIGA RÄTTER
(P. A. Norstedt & Söners Förlag, Stockholm)

Aus dem Schwedischen übersetzt
von EDMUND und CONCORDIA BICKEL

Bild 10: Nordiska Museet
Alle übrigen: Esselte, Stockholm

Printed in Germany

Druck: Buchdruckerei Universal, München 5, Rumfordstraße 29

VORWORT

Die hier gebotene Sammlung von Rezepten enthält eine Auswahl der während meiner langen Dienstzeit als Küchenmeister König Gustavs V. von Schweden für Feste und für den Alltag zubereiteten Gerichte. Solange der König lebte, waren meine Rezepte ausschließlich ihm und seinem Hofe vorbehalten. Nach seinem Hinscheiden hindert mich nichts mehr, sie zu veröffentlichen.

König Gustav hatte ausgeprägte kulinarische Interessen und zeigte sich über neue Gerichte stets erfreut. Er brachte mehrere Male persönlich Rezepte aus Nizza und Paris mit. So hatte er z. B. das Rezept für das Poulardensoufflé Gustav V. vom Hôtel d'Angleterre in Nizza erhalten. Bei einer anderen Gelegenheit wurde der König auf ein Rezept für braisierten Fasan mit Sellerie in einer englischen Zeitung aufmerksam und empfahl, es zu versuchen. Nach einigen kleinen Änderungen gelang das Gericht vorzüglich. Birne à la Montmorency komponierte der König selbst. Als ich vor etwa zwanzig Jahren Walderdbeeren auf französische Art servierte, d. h. in Rotwein, ordnete er an, daß sie in Zukunft stets auf diese Weise zubereitet werden sollten.

König Gustav begann seinen Tag mit einem ersten Frühstück um 9 Uhr. Es bestand gewöhnlich aus Butter, Toast, kaltem Aufschnitt, zwei gekochten Eiern, Orangen- oder Tomatenmarmelade, Tee mit frischen Weizenbrötchen, Keksen und Zwieback. Um 13 Uhr wurde das Déjeuner serviert, das der König zusammen mit dem Gefolge einnahm. Um 16 Uhr trank man Tee, und um 19.30 wurde das Dîner aufgetragen.

Hatte der Monarch eine kleinere Zahl von Gästen zu Tisch, so wurden keine besonderen Vorkehrungen getroffen, höchstens etwas luxuriösere Gerichte gewählt, aber bei Galaessen war der Speisezettel umfangreich. Für solche Gelegenheiten pflegte ich einen Entwurf zu machen und stellte für jeden Gang je vier Speisen zur Wahl: Suppen, Fisch- und Fleischgerichte, kalte Speisen, Gemüse, Nachtisch, Obst und Süßigkeiten. Der König strich dann die ihm besonders zusagenden Gerichte an.

Die vorliegenden Rezepte habe ich in den vielen Jahren meiner Tätigkeit als Fachmann zusammengetragen. Ich war zuerst in mehreren großen Restaurants in Paris beschäftigt, wo ich auch bei den Galafrühstücken des damaligen Präsidenten der Republik, Fallières, mithalf. Im Jahre 1909 kam ich nach Skandinavien und war dort im Hotel Rydberg, im Societetshuset in Helsingfors, im Hotel Rosenbad, im Grand Hôtel Stockholm und von 1926 an im Königlichen Schlosse zu Stockholm tätig. Die im Buch gegebenen Anweisungen sind in der Regel kurz – nur wo es sich um kompliziertere Gerichte handelt, bin ich mehr auf Einzelheiten eingegangen –, aber die Hinweise dürften demjenigen, der sich eine gewisse Erfahrung im Zubereiten von Speisen angeeignet hat, vollständig genügen.

Paul Arbin

INHALT

FACHAUSDRÜCKE FÜR DIE KÜCHE

Aiguillette kleines, länglich ausgeschnittenes Fleischstück.

Arrowroot eine aus tropischen und subtropischen Pflanzenknollen gewonnene Stärkeart. Wird, in Wasser aufgelöst, zum Binden von Suppen und Saucen verwendet.

Barquette Butter- oder Pastetenteig in Form eines Schiffchens.

Beignet Gebäck in schwimmendem Fett gebacken.

Bouchée Kleingebäck aus Butter- oder Blätterteig.

braisieren Fleisch, Fisch oder Gemüse im Backherd unter Zusatz von Brühe dämpfen.

Canapé ein Gebäck aus feinem Butterteig, auch ein feines belegtes Brot.

Chaud-Froid Scheiben oder Stücke von gebratenem Geflügel, mit einer dikken Sauce und dann mit Gelatine überzogen. Auch Bezeichnung einer Sauce.

Chips dünne, runde Kartoffelscheiben, in schwimmendem Fett gebacken.

Consommé starke, klare Fleischbrühe mit einer Einlage.

Creme abgerührte Suppe mit viel Rahmzusatz, auch Bestandteil einer Nachspeise.

Crêpe kleiner dünner Pfannkuchen aus feinem Teig.

Croquette kleines Stück eines panierten und im schwimmenden Fett gebackenen Nahrungsmittels.

Croustade in schwimmendem Fett gebackener Teig, zum Füllen bestimmt.

Crouton Weißbrotscheibe, in Butter oder in schwimmendem Fett gebacken.

farcieren Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse mit einer Fleischmasse füllen oder damit überziehen.

Frikadelle mit einem Löffel oder einer Spritze geformtes und poschiertes Klößchen aus Fleisch- oder Fischfarce.

Friture	kochendes Öl oder Fett, in dem eine in den Fritureteig getauchte Speise gebacken wird.
Fritureteig	aus Mehl, Eiern, zerlassener Butter oder Öl, Wasser oder Bier und Salz bestehender Teig. In diesen taucht man die in schwimmendem Fett oder Öl auszubackenden Nahrungsmittel.
Gaufrette	viereckig mit dem Gaufrette-Eisen (Bild 27) geschnittene Kartoffelscheibe, auch kleine Waffel.
gratinieren	ein erst gekochtes oder poschiertes Gericht, manchmal mit geriebenem Käse bestreut, in einem Gas- oder Elektrobackofen leicht anbräunen oder überbacken.
Medaillon	kleine, rund geschnittene Fleischscheibe.
Mousse	feine, mit Rahm zubereitete Farce. Warme Mousse poschiert man in einer Form im Wasserbad. Auch gefrorener Nachtisch.
Mousseline	im Wasserbad poschierte Farce in einer Form für eine Person.
Noisette	kleine runde Fleischscheibe.
Pailles	dünne in schwimmendem Fett gebackene Streifen aus Kartoffeln, Strohkartoffeln.
Paupiette	gerollte und gefüllte Fleisch- oder Fischscheibe.
Petits Fours	kleines feines Gebäck mit Zuckerguß, das zu Gefrorenem serviert wird.
poschieren	eine Speise in einer Flüssigkeit zubereiten, deren Temperatur knapp unter dem Kochpunkt, also bei 96–98° C, gehalten wird. Man kann direkt poschieren, indem man die Speise in die kochende Flüssigkeit legt; im Wasserbad poschieren, wobei man das Nahrungsmittel in einer mit Butter ausgeriebenen Form in das gewöhnlich auf dem Herd stehende Wasserbad stellt; in einer mit Butter oder Fett ausgeriebenen Kasserolle im Backofen poschieren, wobei die Speise knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist; in einer feuerfesten Form poschieren, in der die Speise in reichlich Flüssigkeit liegt und das Gefäß im Backofen oder auf dem Herd steht.

Potage abgerührte Suppe mit Zusatz passender, gekochter Gemüse.

Profitklößchen aus Petits Choux-Teig (S. 114) bestehende Klößchen, im Ofen gebacken, als Einlage in Consommé verwendet.

Quenelle gespritztes, poschiertes Fleisch- oder Fischklößchen (Bild 12).

Savarin rundes oder streifenförmiges, mit Zuckerlösung und Alkohol getränktes Gebäck.

Tartelette becherförmiges Gebäck zum Füllen, auch ein Portionsnachtisch.

Timbal hohe, runde Form, auch darin gebackener Teig oder poschierte Farce. Bezeichnung für eine Platte aus Silber oder feuerfestem Porzellan.

Velouté mit Butter und Mehl abgerührte Suppe, auch Bezeichnung einer Grundsauce.

Vol-au-Vent Gebäck aus Butterteig, zum Füllen bestimmt.

Anmerkung: Das obenstehende Verzeichnis erklärt nur die der Hausfrau im allgemeinen weniger bekannten gastronomischen Fachausdrücke.

Das in den Rezepten öfter erwähnte Bukett Suppengrün besteht aus einem Stengel Petersilie, einem Thymianzweig und einem halben oder ganzen Lorbeerblatt.

Sämtliche in den Rezepten erwähnten Saucen und Farcen sind in den betreffenden Abschnitten zu finden (vgl. auch das Register der Rezepte), weshalb auf Einzelhinweise verzichtet wurde.

VORSPEISEN

TULLGARN-PASTETE *(8–10 Personen)*

150 g Mürbteig
400 g Spaghetti
200 g geschmolzene Butter
½ l saurer Rahm
150 g geriebener Parmesankäse
150 g fein gehacktes Salzfleisch
2 Eier, mit 1/5 l Rahm geschlagen
250 g Kalbsmilch (Bries), in Rahm und Fleischsaft gedünstet
200 g gekochtes oder gebratenes junges Huhn, gehackt oder in Würfeln
2 Eßlöffel braisierte Tomaten
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Auf den Boden einer feuerfesten oder Blechform von ungefähr 15 cm Höhe und 20 cm Breite legt man eine dünne Scheibe Mürbteig. Die Spaghetti sollen in Salzwasser knapp gargekocht sein und werden zusammen mit 100 g Butter, dem Rahm, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat in einer Kasserolle fertig gedünstet. Dann legt man etwas Spaghetti auf den Boden der Form und streut Parmesankäse darüber. Nun kommt das feingehackte Salzfleisch und einige Löffel der Eimasse, Kalbsmilch und etwas geschmolzene Butter darauf. Man füllt die Form in dieser Art schichtweise. Die letzte Lage besteht aber aus Huhn und Tomaten. Darauf kommt eine Scheibe Mürbteig, die mit Eigelb bestrichen wird. Die Pastete wird im Ofen 20 bis 30 Minuten gebacken. Für diese Pastete kann man als Füllung auch kleine Kalbs- oder Schweinsfilets, Beefsteaks, verschiedene Farcen, Frikadellen und Geflügel aller Art verwenden.

Tullgarn-Pastete war das besonders für Ausflüge nach Tullgarn bestimmte Gericht des Königs. Es wurde stets dafür und zu den Jagden des Hofes zubereitet. Die Teilnehmer, die davon wußten, daß eine Tullgarn-Pastete serviert werden sollte, pflegten dem Lunch mit Erwartung entgegenzusehen.

GNOCCHI *(8 Personen)*

½ l Wasser oder Milch
150 g Butter
250 g Mehl
6 Eier
150 g geriebener Parmesankäse
⅖ l Béchamelsauce
geriebene Muskatnuß
eine Prise Salz

Wasser (oder Milch) mit Muskatnuß, Butter und Salz kocht man in einer Kasserolle, nimmt sie dann vom Feuer, fügt das Mehl hinzu und mischt alles gut zusammen. Hierauf stellt man die Kasserolle wieder auf das Feuer, bis der Teig trocken ist, worauf man sie wieder absetzt und die Eier, eines nach dem anderen, hineingibt. Schließlich rührt man die Hälfte Parmesankäse darunter. Nun nimmt man mit einem Kaffeelöffel oder einer Spritze Teigstückchen und gibt sie in kochendes Salzwasser. Diese sollen darin 15 bis 20 Minuten leicht sieden. Nach dieser Zeit nimmt man die Gnocchi heraus, läßt sie ablaufen und gibt sie in die Béchamelsauce. Sie werden auf einer Gratinplatte (feuerfest) verteilt, mit dem übrigen Parmesankäse und einigen Stückchen Butter bestreut und im heißen Backofen angebräunt.

NUDELN AUF FLORENTINER ART *(8 Personen)*

150 g gekochter Spinat
500 g Weizenmehl
2 Eier
100 g Butter
1/10 l Rahm
geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Der Spinat muß gut ausgedrückt sein, damit er kein Wasser mehr enthält. Man passiert ihn und mischt aus dem Spinat, Mehl und Eiern einen festen Teig, dem man, wenn nötig, noch etwas Mehl zugibt. Hierauf läßt man den Teig ½ Stunde ruhen und rollt ihn dünn aus. Davon schneidet man 1 cm breite Streifen, die etwa 10 bis 15 Minuten in kochendes Salzwasser kommen. Diese Nudeln gibt man zusammen mit Butter, Salz, Pfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuß und Parmesankäse in eine Kasserolle zum Gratinieren.

NUDELTIMBAL MIT KALBSBRIES

Warme Bandnudeln werden in einer feuerfesten Form mit zerlassener Butter angerichtet und mit braisiertem Kalbsbries in Scheiben belegt. Dazu serviert man Braisiersauce.

PARMESANSOUFFLÉ *(6 Personen)*

50 g geriebener Parmesankäse
2 Eigelb
1/5 l Béchamelsauce
3 gut geschlagene Eiweiß
30 g Butter

Man mischt Parmesankäse und Eigelb in die Béchamelsauce und fügt zuletzt das geschlagene Eiweiß hinzu. Diese Masse gibt man in eine mit Butter ausgeriebene feuerfeste Form, streut etwas Parmesankäse darüber und bräunt das Ganze in einem heißen Backofen.

MEDAILLON AUF GÄNSELEBER *(8 Personen)*

500 g Gänseleber, konserviert
200 g zerlassene Butter
1/5 l etwas geschlagener Rahm
runde Gänseleberscheiben
Fleischaspik

Die Gänseleber wird passiert, gut mit Butter und dem Rahm gemischt. Man belegt Formen mit Aspik, füllt die schaumige Masse ein und taucht sie zum Stürzen in warmes Wasser. Sobald die Masse steif geworden ist, stürzt man sie auf eine runde Platte und legt mit Aspik überzogene Gänseleberscheiben rundherum. Abb. 4.

VOGESEN-TIMBAL

Frische Bandnudeln kocht man etwa 15 Minuten in Salzwasser, gießt sie ab, überspült sie mit kaltem Wasser, läßt sie abtropfen und erwärmt sie zusammen mit Butter, Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und Rahm in einer Kasserolle. Nun mischt man kleine Stücke Kalbsbries (Milch), die in Butter gebraten wurden, darunter sowie gekochtes oder gebrate-

nes Hühnerfleisch in Stückchen und in Butter gedünstete Champignons in Scheiben. Alles zusammen richtet man in einer Schüssel an und verziert mit schön in Butter gebratenen Champignons. Mit Bratensauce zu servieren.

TIMBAL TALLEYRAND

Man füllt eine Blätterteigpastete mit Würfeln aus Geflügelfleisch und Trüffeln, die im Wasserbad poschiert wurden. Sie wird oben mit Ochsenzunge und Trüffeln in Scheiben verziert und mit Sauce Suprême übergossen, die auch dazu serviert wird.

TARTELETTES VENDÔME

Butterteigtartelettes werden mit gebratener Rebhuhnbrust und mit in Butter gedünsteten Champignons in Madeirasauce gefüllt. Als Dekoration verwendet man Tomatenstreifen.

TARTELETTES CHEVREUSE

Grießmehl wird in Milch zu einem dicken Brei gekocht. Daraus formt man kleine Näpfe nach Art von Pastetchen. Sie werden mit geschlagenem Ei und Semmelbröseln paniert und in schwimmendem Fett gebacken. Hierauf höhlt man sie aus und füllt sie mit einem Haschee aus gekochtem Hühnerfleisch. Als Verzierung dient gedünstete Petersilie.

NEAPOLITANER SCHIFFCHEN

Aus Blätterteig bestehende Schiffchen werden mit Spaghetti gefüllt, auf die man längliche Frikadellen aus Geflügelfleisch legt, mit Mornaysauce übergießt und gratiniert.

BOUCHÉES ISABELLA

Kleine Pasteten werden mit Frikadellchen aus Geflügelfleisch, braisiertem Kalbsbries und gekochter Ochsenzunge gefüllt und einige gekochte Spargelspitzen daraufgelegt. Mit einer leichten Sauce Suprême zu servieren.

CROUSTADE AUF KÖNIGINART

Eine Croustade aus Butterteig wird mit gewiegtem und braisiertem Kalbsbries und mit Trüffeln gefüllt und mit einer leichten Hühnerfarce belegt, worauf die Croustade mit geriebenem Parmesankäse bestreut und im Ofen gebacken wird. Nach dem Anbräunen streut man gewiegte, gekochte Zungenstückchen und gewiegte Pistazien darüber und serviert mit Sauce Suprême.

CRÊPES PARMENTIER

Gewöhnlicher Pfannkuchenteig wird mit Kartoffelpüree gemischt und in kleinen Bratpfannen gebacken. Zum Garnieren von Fleischgerichten zu verwenden.

KASSEROLLE NOVALA

In Rahm gekochte Fadennudeln werden mit kleinen Stücken gekochtem oder gebratenem Hühnerfleisch und braisiertem Kalbsbries vermischt, mit Sauce Mornay übergossen und gratiniert.

EIERSPEISEN

RÜHREIER *(3 Personen)*

6 frisch geschlagene Eier
100 g Butter
1/10 l Rahm
Salz und Pfeffer

In einer Kasserolle werden 50 g Butter zerlassen, mit den Eiern gemischt, gesalzen und gepfeffert. Alles zusammen wird über schwachem Feuer mit einem Holzlöffel gerührt. Die restliche Butter und der übrige Rahm kommen dazu, wenn die Masse anfängt, dick zu werden.

FASTEN-RÜHREIER

In einer auf dem Feuer stehenden Kasserolle werden verrührte Eier mit in Würfel geschnittener Gänseleber und Trüffeln gemischt. Sobald die Masse fest geworden ist, garniert man sie auf einer silbernen Platte mit Halbmonden aus Butterteig. Darauf legt man runde Gänseleberscheiben.

RÜHREIER ADHÉMAR

In eine Schüssel legt man Würfel aus gekochtem Schinken und Gänseleber, darüber gibt man Rührei und garniert mit gerösteten Lammnieren und Trüffelscheiben.

OMELETTE NATURELLE *(3 Personen)*

5 Eier
25–30 g Butter
Salz und Pfeffer

Die Eier werden kräftig geschlagen und gewürzt. Darauf gibt man die Masse in eine Pfanne, am besten eine Omelettpfanne, wenn die Butter zergangen, aber noch nicht braun ist. Die Pfanne schwenkt man leicht



1. Schinkenkoteletts York (rechts) führte Königin Viktoria am schwedischen Hof ein. Zu dem Gericht empfiehlt sich, einen grünen Salat zu servieren. Eier Colombine hat der Verfasser nach Schweden gebracht.

mit der einen Hand rasch hin und her, gleichzeitig bewegt man die Eimasse mit einer Gabel, so daß sie gleichmäßig fest wird. Durch Neigen der Pfanne und mit Hilfe der Gabel verleiht man der Masse eine ovale Form.

OMELETTE AUF TOULOUSER ART

Omelette mit gebratenem Hühnerfleisch oder mit Kalbsbries, dazu in Butter gebratene Champignons in Würfel geschnitten.

OMELETTE MADELEINE

Omelette mit gedünsteten Champignons, gratiniert und mit Sauce Mornay übergossen.

SAVOYARDEN-OMELETTE

Omelette mit gebräunten Kartoffel- und Speckwürfeln, Sauerampferblättern, in feine Streifen geschnitten und in Butter gedünstet.

OMELETTE MONSELET

Omelettes mit Würfeln aus Artischocken, die in Butter gedünstet wurden, gratiniert man und übergießt sie mit einer leichten Sauce Mornay.

POSCHIERTE EIER

In eine Kasserolle mit kochendem Salzwasser und $^{1}/_{10}$ l Weinessig je Liter Wasser gibt man die Eier unmittelbar aus der Schale und läßt sie 2 bis 3 Minuten kochen, worauf man sie mit dem Schöpflöffel herausnimmt und in kaltes Wasser legt.

GOURMET-EIER

Gedünstetes Hühnerfleisch wird gewiegt und auf dünne Pfannkuchen gelegt, die man einschlägt und auf eine mit Butter bestrichene Platte gibt, damit sie nicht festkleben. In jeden Pfannkuchen kommt ein poschiertes Ei. Um die Pfannkuchen herum gießt man eine Madeirasauce.

POSCHIERTE EIER OPÉRA

Poschierte Eier werden auf Croutons gelegt, mit Spargelspitzen und gebratenen Kalbsnieren in Madeirasauce garniert.

POSCHIERTE EIER PARMENTIER

Eine große gebratene Kartoffel wird ausgehöhlt, mit poschiertem Ei und einer Scheibe gekochtem Schinken gefüllt, gratiniert und mit Sauce Mornay übergossen.

POSCHIERTE EIER MAURRAK

Etwas Sauce Mornay wird in eine weite, niedere Form aus feuerfestem Porzellan gegeben. Sie soll mit Eigelb und Eiweiß gemischt sein, letzteres zu Schnee geschlagen. Darauf kommen poschierte Eier, die mit der Sauce übergossen werden, geriebener Parmesankäse und einige Stückchen Butter. Im Wasserbad zu poschieren.

POSCHIERTE EIER SOUVERAINE

Butterteig-Tartelettes werden mit gedämpften Champignons gefüllt und auf jedes ein poschiertes Ei gelegt. Darum kommt klein gewiegte Hühnerfarce, die in einer Charlottenform im Wasserbad poschiert wurde.

POSCHIERTE EIER AUF OSTENDER ART

Auf Croutons werden poschierte Eier gelegt und auf einer runden Schüssel verteilt. In die Mitte kommen gedünstete Garnelen, Champignons und in kleine Stücke geschnittene blau gekochte Fischfilets. Schließlich wird auf jedes Ei eine Trüffelscheibe gegeben und alles mit Hummersauce übergossen.

POSCHIERTE EIER AUF BENEDIKTINERART

Eine gebratene Schinkenscheibe, darüber ein poschiertes Ei, wird auf einen Crouton gegeben und dann mit Trüffelsauce übergossen.

POSCHIERTE EIER COLOMBINE

In einen Kreis auf eine runde Platte gelegte runde Croutons mit je einem poschierten Ei bilden den Rand, in dessen Mitte in Butter erwärmter Spinat kommt. Die Eier werden mit Béchamelsauce übergossen; zwischen diese und den Spinat gibt man in Streifen geschnittene Mohrrüben, die in Wasser und Butter gedünstet wurden. Abb. 1.

POSCHIERTE EIER HÉLOÏSE

Croutons werden mit Béchamelsauce überzogen, die Anchovisgeschmack hat. Darauf legt man poschierte Eier und garniert mit langen Streifen aus gekochtem Schinken und grünen gekochten Spargelspitzen.

POSCHIERTE EIER KARDINAL

Man legt poschierte Eier auf Butterteigtartelettes, die mit Krebsschwänzen gefüllt wurden. Sie werden mit Nantuasauce übergossen und mit Trüffelscheiben garniert.

POSCHIERTE EIER FONTENOISE

In Butter braisierte Tomaten werden auf eine runde Platte gelegt, darauf poschierte Eier mit Mornaysauce übergossen und gratiniert.

POSCHIERTE EIER CHANTILLY

Poschierte Eier, darauf je eine Trüffelscheibe, kommen auf je einen Crouton und werden im Kreis auf eine Platte gelegt. Die Mitte garniert man mit grünen gekochten Spargelspitzen. Mit Mornaysauce übergießen und gratinieren.

POSCHIERTE EIER NANTAISE

Croutons werden mit poschierten Eiern belegt, mit Hummer- oder Krebsschwänzen garniert und mit Nantuasauce übergossen.

POSCHIERTE EIER AUF BÖHMISCHE ART

Aus Grieß hergestellte Croutons werden mit poschierten Eiern belegt. Darüber gießt man Béchamelsauce und bestreut mit gewiegtem gekochtem Schinken.

POSCHIERTE EIER AUF PROVENÇALISCHE ART

Poschierte Eier mit einer Scheibe Ochsenmark werden auf eine halbe Tomate gelegt und mit Madeirasauce übergossen.

EIER AUF ENGLISCHE ART

Geschälte Eier, die 6 Minuten gekocht wurden, legt man auf eine runde Platte in einen Kreis, dazwischen jeweils eine Scheibe braisiertes Kalbsbries und in die Mitte gekochte Spargelspitzen. Zum Übergießen Madeirasauce.

EIER MIGNON

Farce aus Hühner- oder anderem Geflügelfleisch legt man auf eine runde Platte, darüber ein mit Butter bestrichenes Papier und gibt sie in einen mäßig warmen Backofen. Dann wird sie mit einer leichten Mornaysauce überzogen und gratiniert. Frische Semmelbrösel werden in Butter gebräunt und in Tarteletteformen gegeben, so daß der Boden bedeckt ist. In jedes Tartelette kommt ein kleines Ei, worauf man es im Ofen bäckt. Zum Übergießen nimmt man braune Geflügelsauce, die auch zu dem Gericht serviert wird. Abb. 18.

SUPPEN

OCHSENFLEISCHBOUILLON *(8 bis 10 Personen)*

2 kg Markknochen
5 l Wasser
1 Pastinake (Gemüsepflanze mit rübenähnlicher, aromatischer Wurzel)
4 mittelgroße Mohrrüben
2 Porree
1/2 Sellerieknolle
1 gelbe Zwiebel, darin 3 Nelken gesteckt
30 g Salz

Die Knochen werden zerkleinert, gespült, in eine Kasserolle mit kaltem Wasser und Salz gegeben und zum Kochen gebracht. Während des Kochens gut abschäumen. Später kommt das Grünzeug und die Zwiebel dazu. Alles läßt man langsam 4 bis 5 Stunden sieden. Die Fleischbrühe wird durch ein Sieb geschüttet und das Fett abgenommen. Es bleiben 3 l fertige Fleischbrühe übrig.

Klären

700 g mageres Ochsenfleisch
1/5 l Wasser
3–4 Eiweiß

Das zum Klären dienende Ochsenfleisch soll gewiegt oder grob mit der Hackmaschine zerkleinert werden. Es kommt zusammen mit dem Eiweiß und dem Wasser in eine Kasserolle; man mischt alles gut und gibt die Fleischbrühe dazu, worauf man alles auf das Feuer stellt. Der Consommé wird auf schwachem Feuer etwa 1 Stunde gekocht und dann durch ein Tuch geseiht.

KALBFLEISCHBOUILLON

Ebenso wie Ochsenfleischbrühe, jedoch aus Kalbschlegelfleisch zubereiten.

HÜHNERBOUILLON

Ein Hühnergerippe und ein sauber ausgenommenes Huhn werden in gesalzenem Wasser mit etwas Suppengrün 3 bis 4 Stunden lang gekocht.

WILDGEFLÜGELBOUILLON

Wie Hühnerfleischbrühe zubereiten. Das Wildgeflügel ist vorher im Ofen etwas zu bräunen.

CONSOMMÉ À LA FRANÇAISE *(8 Personen)*

Helle Fleischbrühe
4 kg Markknochen
8 l Wasser
200 g Mohrrüben
250 g Porree
1 Pastinake
1 gelbe Zwiebel, 2 Nelken hineingesteckt
2 Knoblauchzehen
1 kleine Sellerieknolle
30 g Salz

Die Markknochen werden gut abgewaschen, 30 g Salz mit den übrigen Zutaten in eine Kasserolle gegeben und auf das Feuer gestellt. Wenn das Kochen anfängt, schäumt man gut ab. Kochzeit 5 Stunden. Hierauf nimmt man die Knochen und das Suppengrün heraus, seiht die Fleischbrühe durch und schöpft das Fett ab. Es bleiben 5 l helle Fleischbrühe.

Consommé

1 kg klein gewiegtes, mageres Ochsenfleisch
2 leicht im Ofen angebräunte Hühner, die kleingehackt sind
2 Eiweiß
das Weiße eines Porrees in Scheiben
das Rote einer Mohrrübe
einige Blatt in Scheiben geschnittener Bleichsellerie
8 schöne, vollreife Tomaten, zerdrückt
5 l helle Bouillon

Fleisch, Eiweiß und Suppengrün werden in einer Kasserolle mit einem Holzlöffel gemischt und die Bouillon zugegeben. Kochzeit auf mäßigem Feuer 1½ Stunden. Zum Schluß durchseihen. Dieser Consommé hat eine schöne rubinrote Farbe und einen hervorragenden Duft.

Einlagen

12 Innenfilets von Poularden
12 gekochte und in Scheiben geschnittene Hahnennieren
getrüffelte Hühnerfarce (Seite 23)
12 Butterteigtartelettes, mit Geflügelfleischpüree gefüllt
1 Eßlöffel voll in Wasser gekochte Salatblätter

Die Poulardenfilets werden etwas dünn geklopft, von der Haut befreit, mit getrüffelter Hühnerfarce gefüllt, wie Zigarren gerollt, in heller Fleischbrühe gekocht und darin erkalten gelassen.

Getrüffelte Hühnerfarce

250 g Hühnerfleisch
1 Eiweiß
$^{3}/_{10}$ l Rahm
1 Eßlöffel gewiegte Trüffeln
Salz und Pfeffer

Hühnerfleisch und Eiweiß werden verrührt, gesalzen, gepfeffert und passiert, darauf mit dem Rahm und den Trüffeln gemischt.
Der Consommé wird mit den farcierten zigarrenförmigen und in Scheiben geschnittenen Filets, den Hahnennieren in Scheiben und den Salatblättern in einer Suppenschüssel serviert, dazu die Tartelettes auf einer Platte. Diese sind mit geriebenem Parmesankäse zu bestreuen und im Ofen zu backen.

CONSOMMÉ SELIANKA

40 g Butter
1 gelbe Zwiebel in Scheiben
$^{1}/_{2}$ l Fischbouillon
1 l Consommé
$^{1}/_{5}$ l Weißwein

Einlage:
10 Oliven
2 Eßlöffel saure Gurken in Streifen
2 Eßlöffel Tomaten in Würfeln
10 kleine Scheiben gekochter Lachs oder Zander
1 Kaffeelöffel Kapern

Die Zwiebelscheiben werden in der Butter gebraten, dann Fischbouillon und der Consommé zugegeben, $^{1}/_{2}$ Stunde zusammen mit dem Weißwein gekocht und durchgeseiht. Hierauf gibt man die Einlage dazu.
Die nachfolgenden Consommérezepte sind für $1^{1}/_{2}$ l Consommé berechnet.

CONSOMMÉ VIKTORIA

Man garniert mit 150 g Reis, der in Salzwasser gekocht wurde, dazu mit 4 Eßlöffel zarten gekochten Mohrrüben in Scheiben.

CONSOMMÉ CHARTREUSE

Als Einlage nimmt man 2 Eßlöffel voll gekochter Spargelspitzen, 100 g in Consommé gekochte Tapioka, 100 g in Salzwasser gekochten und

in Streifen geschnittenen Spinat, 4 Eßlöffel Tomatenwürfel, 2 kleine Hühnerfrikadellen, wovon die eine Hälfte mit gewiegten Trüffeln, die andere mit gewiegter Petersilie gemischt wird, dazu 1 Eßlöffel nicht gemischte Hühnerfrikadellen.

CONSOMMÉ CHANOINE

Als Einlage dienen in verschieden geformte Stückchen geschnittene Trüffeln, im ganzen 2 Eßlöffel, 5 Eßlöffel Mohrrübenbällchen aus mit einem runden Gemüseeisen ausgehöhlten Mohrrüben, die gekocht wurden, 100 g gekochter Spinat in Streifen geschnitten, 5 Eßlöffel Gurkenstückchen, die mit einem ovalen Gemüseeisen ausgestochen wurden, und 5 Eßlöffel kleine Würfel aus roten Rüben.

CONSOMMÉ SÉVIGNÉ

Je 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie und in Streifen geschnittene Trüffeln sowie 4 Eßlöffel Profitklößchen als Einlage.

CONSOMMÉ TREVISO

Man nimmt 100 g in Consommé gekochte Tapioka, 2 Eßlöffel gekochte und in Streifen geschnittene Hühnerbrust, 1 Eßlöffel Ochsenzunge in Streifen, 2 Eßlöffel dünne Makkaroni, die 2 Minuten in Salzwasser und dann in dem Consommé gekocht sind.

CONSOMMÉ CAPRICE

Kleine Stückchen Spaghetti und kleine Stückchen Blumenkohl werden als Einlage verwendet.

CONSOMMÉ WERTHER

Die Einlage besteht aus 1 Eßlöffel gehackter Petersilie, 100 g in Consommé gekochter Tapioka, 4 Eßlöffel gekochten Spargelspitzen und 4 Eßlöffel in Würfel geschnittenen Tomaten.

CONSOMMÉ BEAUVILLIER

Als Einlage dienen 4 Eßlöffel in kleine Würfel geschnittene Tomaten und 5 Eßlöffel mit dem Gemüseeisen ausgenommene Gurkenklößchen. Zu diesem Consommé werden mit Parmesansoufflé bestrichene und im Ofen gratinierte Croutons serviert.

CONSOMMÉ BAGRATION

Kleine Hechtfrikadellen und poschiertes Seezungenfilet, in feine Streifen geschnitten, sind die Einlage.

TIROLER CONSOMMÉ

Gekochte, in Würfel geschnittene Hühnerbrust und kleine, dünne Nudeln sind die Einlage.

CONSOMMÉ FRANKLIN

Im Wasserbad poschierte Schinkenfarce, in verschieden große Stückchen geschnitten, als Einlage.

CONSOMMÉ KARL V.

Kleine, getrüffelte Hühnerfrikadellen, 2 Eßlöffel, dazu bilden je 4 Eßlöffel gekochte zarte Mohrrüben in Scheiben und Profitklößchen die Einlage.

CONSOMMÉ ORLÉANS

Als Einlage verwendet man je 4 Eßlöffel gekochte Spargelspitzen, Reis und kleine Hühnerfrikadellen.

CONSOMMÉ MONACO

Je 4 Eßlöffel Tomaten in Scheiben und Tomaten in Rhomben geschnitten.

CONSOMMÉ WEISSE DAME

Man nimmt 4 Eßlöffel kleine Hühnerfrikadellen und 2 Eßlöffel Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten zur Einlage.

ELSÄSSISCHES CONSOMMÉ

Man nimmt 4 Eßlöffel in Würfel geschnittene gekochte Kartoffeln, das Weiße von 2 gekochten Porrees in Scheiben, 3 Eßlöffel gekochten Weißkohl in Streifen geschnitten und 10 kleine Scheiben Speckseitenfleisch.

POTAGE MARCILLY *(10 Personen)*

2 l grüne Erbsen
3/10 l Rahm
150 g Butter
2 l Ochsenfleischbouillon

Einlage:
100 g gekochter und in Streifen geschnittener Spinat
100 g in Consommé oder Bouillon gekochte Tapioka

Die Erbsen werden in Salzwasser gekocht, dann abgegossen, passiert und zusammen mit dem Rahm, der Butter und der Einlage in die Bouillon gerührt.

POTAGE MEDINA *(10 Personen)*

100 g Butter
4 Eßlöffel Mehl
1 1/2 l Wildgeflügelbouillon
3/10 l Rahm

Einlage:
2 Eßlöffel gekochte in 1 cm lange Stückchen geschnittene Spaghetti
2 Eßlöffel kleine Wildgeflügelfrikadellen
2 Eßlöffel gekochte Geflügelbrust in Würfeln

Aus Butter und Mehl wird eine Einbrenne gemacht und mit der Fleischbrühe verdünnt. Kochzeit 1 Stunde. Zum Schluß fügt man den Rahm zu und seiht alles durch, worauf die Einlage beigegeben wird.

POTAGE AUGUSTA-VIKTORIA *(10 Personen)*

100 g Butter
4 Eßlöffel Gerstenmehl
$4^1/_2$ l Kalbfleischbrühe
$^1/_5$ l Rahm

Einlage:
12 Krebsschwänze
1 Eßlöffel konservierte Hahnenkämme in Würfeln
2 Eßlöffel in Rahm gekochtes Kalbsbries in Würfel geschnitten
1 Eßlöffel Krebsbutter

In einer Kasserolle macht man mit dem Mehl und der Butter eine Einbrenne und gibt die Fleischbrühe hinein, kocht $^3/_4$ Stunde, setzt den Rahm zu, seiht ab und gibt schließlich die Einlage hinein.

POTAGE MARIE-LOUISE *(10 Personen)*

100 g Butter
4 Eßlöffel Gerstenmehl
$1^1/_2$ l Kalbfleischbrühe
$^1/_5$ l Rahm

Einlage:
4 Eßlöffel gekochte und in 1 cm lange Stückchen geschnittene Spaghetti

Wie Potage Augusta-Viktoria zubereiten und mit der Einlage versehen.

POTAGE GROSSHERZOG *(10 Personen)*

100 g Butter
4 Eßlöffel Weizenmehl
$1^1/_2$ l Hühnerfleischbrühe
$^1/_5$ l Rahm

Einlage:
4 Eßlöffel gekochte Spargelköpfe
2 Eßlöffel in Wasser gekochter Reis

Eine Einbrenne aus Butter und Mehl wird mit der Fleischbrühe verdünnt, alles 1 Stunde lang gekocht, worauf der Rahm dazugegeben und alles durchgeseiht wird. Zum Schluß gibt man die Einlage hinein.

POTAGE LONDONDERRY *(10 Personen)*

100 g Butter
4 Eßlöffel Mehl
$1^1/_2$ l Hühnerfleischbrühe
$^1/_5$ l Rahm

Einlage:
12 mit Dessertlöffeln ausgestochene Hühnerfrikadellen
2 Eßlöffel in Butter gebratene und in Streifen geschnittene Champignons

Wie Potage Großherzog. Zum Schluß Einlage hineingeben.

POTAGE ALEXANDRA *(10 Personen)*

2 Porree
600 g Kartoffeln
100 g Butter
2 l Ochsenfleischbrühe
$^1/_5$ l Rahm
Weißbrot

Der weiße Teil der Porrees wird in dünne Scheiben geschnitten und in Butter erhitzt, ohne daß sie gebräunt werden. Die in Stückchen geschnittenen Kartoffeln kocht man mit $1^1/_2$ l Fleischbrühe. Sobald sie durch sind, passiert man alles, gibt es wieder in eine Kasserolle und macht es durch Zugeben von weiterer Fleischbrühe gleichmäßig sämig. Kurz vor dem Servieren fügt man den Rahm und einige Stückchen Butter zu. Als Beigabe zu dieser Suppe werden in Butter gebräunte Brotwürfel serviert.

POTAGE FANCHETTE *(10 Personen)*

100 g Butter
100 g Weizenmehl
$1^1/_2$ l Geflügelfleischbrühe
1 junges Huhn
$^1/_5$ l Rahm

Einlage:
4 Eßlöffel gekochte Spargelköpfe
die gekochte Hühnerbrust in Streifen geschnitten
2 Eßlöffel kleine grüne Erbsen
2 Eßlöffel kleine Mohrrübenklößchen, mit dem Gemüseeisen ausgestochen

Das Mehl wird mit der Butter hellgelb geröstet und Fleischbrühe aufgegossen. Das gut gereinigte Huhn muß etwa $1^1/_2$ Stunden kochen. Hierauf nimmt man es heraus und schneidet das Brustfleisch in Streifen. Zum Schluß kommt der Rahm hinein und alles wird durchgeseiht, worauf die Einlage dazugegeben wird.

SCHWARZBROT-POTAGE *(10 Personen)*

100 g Butter
2 Eßlöffel Weizenmehl
$1^1/_2$ l Kalbfleischbrühe
200 g geriebenes Schwarzbrot
$^1/_5$ l Rahm
4 Frankfurter Würste

Aus Butter und Mehl macht man eine Einbrenne, gibt die Kalbfleischbrühe und das Brot hinein, kocht 1 Stunde lang und gibt dann den

Rahm zu. Falls die Suppe zu dick werden sollte, wird sie mit mehr Fleischbrühe verdünnt. Als Einlage nimmt man die in Scheiben geschnittenen, heiß gemachten Frankfurter.

HASEN-VELOUTÉ *(10 Personen)*

100 g Butter
1 gelbe Zwiebel in Scheiben
1 Bukett Suppengrün
4 Eßlöffel Mehl
$1^1/_2$ l Ochsenfleischbrühe
4 Eigelb

Einlage:
4 Eßlöffel in Würfel geschnittene Hasenfilets

Man erhitzt 60 g der Butter, die Zwiebel und das Hasenfleisch 10 bis 15 Minuten in einer Kasserolle, gibt das Suppengrün, das Mehl und die Fleischbrühe dazu und läßt die Suppe 1 Stunde kochen, worauf man sie passiert. Kurz vor dem Servieren quirlt man das Eigelb und einige Butterstückchen hinein, worauf man die Einlage zugibt.

CRÈME PORTUGAISE *(10 Personen)*

200 g Butter
2 gelbe Zwiebeln in Scheiben
3 Eßlöffel Mehl
1 kg kernlose Tomaten
2 l Ochsenfleischbrühe
$^1/_5$ l Rahm

Einlage:
100 g in Wasser gekochter Reis

Die Zwiebeln werden mit der Hälfte der Butter in einer Kasserolle zusammen mit dem Mehl angebräunt, darauf die Tomaten und die Fleischbrühe dazugegeben und alles etwa 1 Stunde gekocht, hierauf passiert, der Rahm daruntergemischt, dazu die übrige Butter und der gekochte Reis als Einlage.

POTAGE VELOURS

Wie Crème Portugaise zubereiten. Als Einlage 100 g in Fleischbrühe gekochte Tapioka.

CREME PETER DER GROSSE *(10 Personen)*

200 g Butter
4 Eßlöffel Reis- oder Weizenmehl
2 l Hühnerbouillon
1 Huhn
$^3/_{10}$ l Rahm

Einlage:
2 Eßlöffel in Butter gebratene Champignons
2 Eßlöffel Trüffeln in Streifen

Das Mehl wird mit der Hälfte der Butter angebräunt und Hühnerbouillon hinzugefügt, worauf man die Mischung langsam mit einem gut gereinigten Huhn kochen läßt. Wenn das Huhn gar ist, zerkleinert man es und mischt es in die Suppe, worauf alles durchpassiert wird. Dann kommt der Rahm und die übrige Butter sowie die Einlage hinein.

GERSTENCREME MARIA STUART *(10 Personen)*

150 g Butter
4 Eßlöffel Gerstenmehl
1½ l Ochsenfleischbrühe
⅕ l Rahm

Einlage:
3 Eßlöffel kleine, gekochte Mohrrübenwürfel
3 Eßlöffel kleine grüne Bohnen in Stückchen

Das Mehl wird mit der Butter angebräunt, dann die Fleischbrühe hinzugegeben und alles 1 Stunde lang gekocht. Jetzt mischt man den Rahm dazu, seiht die Suppe ab und fügt die Einlage sowie einige Stückchen Butter hinzu.

CRÈME CHÂTELAINE *(10 Personen)*

100 g Butter
2 Eßlöffel Mehl
1½ l Ochsenfleischbrühe
15 konservierte Artischockenböden
3/10 l Rahm

Das Mehl wird mit der Butter angebräunt, die Fleischbrühe und 12 in Scheiben geschnittene Artischockenböden zugegeben. Kochzeit ½ Stunde. Darauf passiert man die Suppe, fügt den Rahm hinzu und verwendet die übrigen Artischockenböden, in Würfel geschnitten, als Einlage.

CRÈME MEDINA *(10 Personen)*

100 g Butter
4 Eßlöffel Mehl
1½ l Ochsenfleischbrühe
4 Rebhuhngerippe
⅕ l Rahm

Einlage:
3 Eßlöffel gekochte Spaghetti, in 1 cm große Stückchen geschnitten
3 Eßlöffel kleine Rebhuhnfrikadellen
2 Eßlöffel gekochte Rebhuhnbrust in Streifen

Das Mehl wird mit Butter angebräunt und mit Fleischbrühe aufgegossen. Kochzeit bei einem gut gereinigten Huhn 1 Stunde. Dieses nimmt man heraus, wenn es gar ist, schneidet das Fleisch vom Gerippe,

mischt das Fleisch in die Suppe und läßt sie aufkochen. Dann wird alles passiert und gekochter Rahm zugegeben. Als Einlage nimmt man Erbsen und Tomaten. (Siehe unten.)

TOMATENCREME ROYAL

Wird wie Crème Portugaise zubereitet und mit Tomaten in dicken Streifen als Einlage versehen.

Tomaten
1 Ei
3 Eigelb
$^{1}/_{5}$ l Rahm
Salz und Muskatnuß

Das Ei und die drei Eigelb werden mit Rahm, Salz und geriebener Muskatnuß geschlagen, durchpassiert und in kleine mit Butter ausgeriebene Pastetenformen gegeben, die man 15 Minuten im Wasserbad poschiert. Dann stürzt man die Formen und schneidet die Masse in Würfel. Falls sich die Masse nicht löst, taucht man die Form in kochendes Wasser.

CRÈME ARGENTÉE

Wie Potage Alexandra zubereiten. Als Einlage dienen 100 g Tapioka, die in Consommé oder Fleischbrühe gekocht wurden.

ZAREN-CREME

Wie Creme Peter der Große, als Einlage in Würfel geschnittene Champignons, die in Butter gedünstet wurden.

CRÈME LISON

Wie Creme Peter der Große, als Einlage 100 g Rollgerste, 20 bis 25 Minuten in Consommé oder Fleischbrühe gekocht.

KREBSSUPPE *(6 Personen)*

25 lebende Krebse
3 feingeschnittene Mohrrüben
2 gelbe Zwiebeln
100 g Butter
$^{3}/_{10}$ l Weißwein
$^{3}/_{10}$ l helle Fleischbrühe
$^{1}/_{5}$ l Cognac
$^{1}/_{2}$ l Ochsenfleischbrühe
Reismehl
3 Eßlöffel Hechtfarce
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

Mohrrüben und Zwiebeln werden mit Butter gedämpft. Dann kommen die gut abgespülten Krebse dazu, worauf man die Kasserolle einige Minuten auf ein heißes Feuer stellt. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt würzen, Weißwein, Fleischbrühe und Cognac zugeben und alles 10 Minuten lang kochen lassen. Hierauf nimmt man die Krebse heraus und entfernt die Schalen. Die Schwänze und die Rückenschilder hebt man als Einlage auf. Das übrige wird zerstampft, Ochsenfleischbrühe und Krebsbrühe dazugegeben. Diese Mischung läßt man 10 Minuten lang kochen, rührt dann Reismehl hinein, das vorher mit einigen Eßlöffeln Wasser angerührt wurde. Die Suppe muß warmgehalten werden. Vor dem Servieren gibt man einige Stückchen Butter zu. Die aufgehobenen Rückenschilder reinigt man und füllt sie mit leicht rosa gefärbter Hechtfarce (Seite 96), kocht sie in Wasser und setzt sie der Suppe zusammen mit den Krebsschwänzen als Einlage zu.

SCHILDKRÖTENSUPPE AUF INDISCHE ART

(10 Personen)

100 g Butter
4 Eßlöffel Mehl
$1^1/_2$ l Consommé
$^1/_5$ l Rahm
2 Kaffeelöffel Curry

Einlage:

5 Eßlöffel konserviertes Schildkrötenfleisch in Würfeln

Butter und Mehl werden in einer Kasserolle erhitzt und Consommé aufgegossen. Kochzeit $^3/_4$ Stunde. Hierauf gibt man den Rahm und den Curry zu und seiht die Suppe ab, worauf man die Einlage darunterrührt.

FISCHE UND SCHALTIERE

FISCHBOUILLON (*$^1/_5$ l*)

Man nimmt eine Seezunge von etwa 500 g, kocht sie in $^3/_{10}$ l Wasser 20 Minuten zusammen mit 1 gelben Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Bukett Suppengrün und einigen Pfefferkörnern. Die Bouillon verwendet man zum Poschieren oder zum Zubereiten von Saucen.

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN ZUM POSCHIEREN VON FISCHEN

Zum Poschieren bestimmte Fischfilets legt man in eine mit Butter ausgeriebene niedrige Form oder in eine Kasserolle und gibt Fischbouillon, weißen oder anderen Wein, einige Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazu und bedeckt die Fischfilets mit Papier, das mit Fett eingerieben ist. Das Poschieren kann erst auf dem Herd geschehen, nachher im Backherd. Filets sind nach 8 bis 10 Minuten fertig poschiert. Das Rezept für Seezungenfilets eignet sich auch für andere Fischarten, so für Glattbutt, Steinbutt, Flundern und andere. Zum Poschieren ganzer Glatt- und Steinbutte braucht man etwa 20 bis 25 Minuten.

SEEZUNGENFILET CARUSO *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
1 Eßlöffel Hechtfarce
Kartoffeln
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
$^1/_2$ Hummer
1 Eßlöffel gekochter dünner Makkaroni, mit Weißweinsauce gemischt
2 ganze Tomaten
1 Eßlöffel Cognac
$^1/_5$ l Weißweinsauce
Salz und Pfeffer

Die Seezungenfilets werden leicht geklopft, mit der Hechtfarce gefüllt, um ein Stück rohe Kartoffel von der Stärke eines Fingers gewickelt und wie nach obiger Anweisung poschiert. Wenn die Filets durch sind, nimmt man die Kartoffelstückchen heraus und füllt den leeren Raum mit kleinen Stückchen Hummer und Makkaroni. Auf jedes Filet legt man eine halbe in kochendem Wasser abgebrühte Tomate, die in der Mitte auseinandergeschnitten und von Kernen befreit wurde. Auf jedes Filet kommt 1 Scheibe Hummer, die in Cognac getaucht wurde. Hierzu wird Weißweinsauce serviert.

MOUSSELINE ROSE TOSCA *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
4 Barquettes
4 Eßlöffel Lachsfarce
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
4 in Butter gebratene Champignonköpfe
1/5 l Weißweinsauce
1 Eßlöffel Hummerbutter
Salz und Pfeffer

Die Barquettes werden mit Lachsfarce gefüllt, auf eine Platte gelegt, in einen mäßig warmen Backherd gestellt und mit eingefettetem Papier bedeckt. Man poschiert die Fischfilets (Seite 33), nimmt sie heraus, schneidet sie in gleiche Stücke wie die Barquettes und legt sie auf diese. Auf die Filets kommen die Champignonköpfe, worauf man alles mit einer Weißweinsauce übergießt, in die Hummerbutter eingerührt wurde. Die Sauce wird auch dazu serviert.
Mousseline Rose Tosca war eines der Lieblingsgerichte der verstorbenen Königin Victoria.

SEEZUNGENROULADE ORLOFF *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
2 Eßlöffel Hechtfarce
1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
4 in Butter gebratene Champignons
1/5 l Sauce Normande
4 runde Croutons
Salz und Pfeffer

Die Filets werden etwas geklopft und mit der Hechtfarce gefüllt und zusammengerollt, die mit der gewiegten Petersilie gemischt wurde. Man poschiert die Filets (Seite 33) und legt sie dann auf die Croutons,

darauf die Champignons, gießt Sauce Normande darüber und serviert diese auch dazu.

SEEZUNGENFILET CUBAT *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
2 große im Ofen gebackene Kartoffeln
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
12 Krebsschwänze
3/10 l Sauce Normande
Salz und Pfeffer

Etwa 1/4 der Kartoffel schneidet man an der Längsseite ab und höhlt sie mit einem Löffel aus, so daß jede Kartoffel ein kleines Gefäß wird. Hierauf poschiert man die Fischfilets (Seite 33) und schneidet sie in 3 Stücke. Nun legt man die Stücke von je 1 Filet zusammen mit etwas Sauce in jede Kartoffel und darüber die Krebsschwänze, worauf alles mit Sauce Normande übergossen wird, die man auch dazu serviert.

CROUSTADE AUF SEEZUNGE GRIMALDI *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
1 Vol-au-vent
1/2 gedünsteter Hummer in Stücken
5 Eßlöffel gekochte und in 1 cm lange Stückchen geschnittene Spaghetti
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
5 Trüffelscheiben
2/5 l Hummersauce
Salz und Pfeffer

Man füllt den in Stücke geschnittenen und gedünsteten Hummer in die Pastete, dazu die Spaghetti, die poschierten (Seite 33) Fischfilets sowie die Trüffel und serviert dazu Hummersauce.

SEEZUNGENFILET GUSTAV V. *(2 Personen)*

2 Seezungenfilets
1 Eßlöffel Hechtfarce
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
2 große Äpfel
1/5 l Nantuasauce
12 Krebsschwänze
Parmesankäse
2 Trüffelscheiben
Salz und Pfeffer

Die Filets werden etwas geklopft, gewürzt und an der Außenseite mit der Hechtfarce belegt, gerollt und poschiert (Seite 33). An den Äpfeln schneidet man etwa 1/4 der Länge fort, höhlt sie aus, daß sie wie ein kleiner Behälter werden und gießt in jeden etwas Nantuasauce, nachdem die Fischroulade hineingegeben wurde. Um jedes Filet gibt man 6 Krebsschwänze, übergießt mit Nantuasauce, streut Parmesankäse darüber und gratiniert das Ganze kurz vor dem Servieren. Als Garnitur kommt auf jeden Apfel eine Trüffelscheibe. Dazu gibt man Nantuasauce.
Seezungenfilet Gustav V. wurde im Jahre 1932 zum ersten Male auf Schloß Solliden serviert. Dem ausdrücklichen Wunsch des Königs entsprechend wurde das Gericht häufig zu kleinen Abendessen aufgetragen, wenn Gäste geladen waren. Abb. 5.

PAUPIETTES AUF RÖMISCHER SEEZUNGE
(2 Personen)

4 Seezungenfilets
1 Eßlöffel Hechtfarce
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
4 runde Croutons
1/5 l Pilafreis
100 g Krabbenschwänze
zerlassene Butter
1/5 l Sauce Hollandaise
Salz und Pfeffer

Die Filets werden gefüllt, gerollt und poschiert wie bei Seezungenfilet Gustav V. angegeben. Jedes Filet wird auf einen Crouton und um den Pilafreis (Seite 110) herumgelegt. Als Verzierung benutzt man die Krabbenschwänze. Die Filets werden mit zerlassener Butter bestrichen und mit Sauce Hollandaise serviert.

SEEZUNGE MOULIN D'OR *(2 Personen)*

2 starke Seezungenfilets
3 Eßlöffel Hechtfarce
1 Eßlöffel gewiegte Trüffeln
1 Eßlöffel gewiegte Gänseleber
1 Ei
Semmelbrösel
200 g Butter
4 schöne Trüffelscheiben
2 kleine runde Scheiben Gänseleber
Saft 1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer



2. Garnierte Tomaten, rechts Seezungenfilet Cancale. Dieses Gericht bereitete der Verfasser schon als Nachtküchenchef im Café de Paris zu. Cancale ist ein kleiner Ort an der französischen Atlantikküste, wo hauptsächlich Schaltiere gefangen werden.

Jedes Filet wird durch einen waagerechten Schnitt so geteilt, daß sich die eine Hälfte nach oben klappen läßt. Die Innenseite wird gewürzt und mit Hechtfarce, einer gewiegten Trüffel und Gänseleber gefüllt. Hierauf klappt man die obere Hälfte der Filets zurück, so daß diese wieder ihre alte Form erhalten, taucht sie in gequirltes Ei und Semmelbrösel, worauf man sie mit Butter in der Pfanne brät. Nachdem sie gar sind, richtet man die Filets auf einer länglichen Platte an, garniert sie mit je 2 Scheiben Gänseleber und Trüffeln und gießt etwas gebräunte Butter darüber, die man auch dazu serviert. In die Butter mischt man etwas Zitronensaft.
Seezunge Moulin d'Or wurde oft an Neujahrstagen bei Mittagessen auf Schloß Drottningholm serviert.

DIABLOTINS AUF SEEZUNGE NACH INDISCHER ART *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
$^1/_5$ l Pilafreis
dreieckige Croutons
$^1/_5$ l Weißweinsauce
Salz, Pfeffer und 1 Kaffeelöffel Curry

Die Filets werden der Länge nach in zwei Teile geteilt, gerollt und poschiert (Seite 33), auf einer Platte angerichtet und mit Pilafreis (Seite 110) bedeckt. Darum legt man kleine Croutons und serviert dazu Weißweinsauce mit Curry. Abb. 9.

SEEZUNGENFILET VIKTORIA *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
2 Eßlöffel gekochter Spinat
50 g Butter
$^1/_5$ l Mornaysauce
1 Kaffeelöffel Trüffeln in Würfel geschnitten
1 Eßlöffel geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer

Die Filets werden poschiert (Seite 33) und auf eine Unterlage aus leicht gewiegten in brauner Butter gedünsteten Spinatblättern gelegt. Darüber gießt man Mornaysauce mit Trüffeln und Krebsbutter darin, streut Parmesankäse darüber und gratiniert.

MOUSSELINES AUF SEEZUNGE MIT KREBSEN
(2 Personen)

4 Seezungenfilets
2 Eßlöffel Hechtfarce
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
4 Croutons
12 Krebsschwänze
$^1/_5$ l Nantuasauce
Salz und Pfeffer

Die Filets werden mit Hechtfarce gefüllt, gerollt und poschiert (S. 33), auf Croutons gelegt und mit den Krebsschwänzen garniert. Zum Übergießen dient Nantuasauce.

SEEZUNGENFILET MARIA STUART *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
5 Eßlöffel Hecht- oder Weißfischfarce
4 Trüffelscheiben
$^1/_5$ l Weißweinsauce
Salz und Pfeffer

Man faltet die Filets und poschiert sie (Seite 33), legt sie auf eine Unterlage aus der bei schwacher Ofenhitze gebackenen Farce, darüber mit Butter bestrichenes Papier. Auf jedes Filet kommt eine Trüffelscheibe. Zum Übergießen nimmt man Weißweinsauce und serviert diese auch dazu.

SUPRÊME AUF SEEZUNGE SOUVERAIN *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
2 Eßlöffel Hechtfarce
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
$^1/_2$ Hummer
10 Hechtfrikadellen mit gewiegter Petersilie darin
8 Trüffelscheiben
$^3/_{10}$ l Sauce Américaine
Salz und Pfeffer

Die Filets werden mit Hechtfarce gefüllt, aufgebogen und poschiert (Seite 33). Dann richtet man sie auf einer Platte an, garniert sie mit in Scheiben geschnittenem Hummer und mit Hechtfrikadellen. Das Ganze wird mit Sauce Américaine übergossen und mit Trüffelscheiben verziert.

TIMBAL AUF SEEZUNGE SURPRISE *(4 Personen)*

4 Seezungenfilets
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
Saft $^1/_2$ Zitrone
$^1/_{10}$ l Weißwein
400 g Hechtfarce
je 2 Eßlöffel Hummer, Trüffeln und Champignons, letztere in Butter gebraten, alles in Würfel geschnitten
$^3/_{10}$ l Sauce Américaine
Salz und Pfeffer

Man rollt die Filets und poschiert sie (Seite 33). Eine mit Butter ausgeriebene Charlottenform wird innen mit der Hechtfarce belegt. Auf den Boden kommt darauf der Hummer, die Trüffeln und die Champignons, darüber abwechselnd die Filets und die Farce. Alles zusammen wird im Wasserbad poschiert. Dazu serviert man Sauce Américaine.

BOUCHÉES AUF SEEZUNGE NACH PARISER ART
(2 Personen)

4 Seezungenfilets
2 Eßlöffel Hechtfarce
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
1 Ei
Friture
Semmelbrösel
4 runde Croutons
$^1/_2$ Dose Erbsen oder $^1/_2$ l frische junge Erbsen, in Butter gedünstet
$^1/_5$ l Champignonsauce
Salz und Pfeffer

Die Filets werden flachgeklopft, gefüllt, gerollt und zwei der Rollen poschiert (Seite 33). Die anderen taucht man in geschlagenes Ei, rollt sie in Semmelbrösel und bäckt sie in schwimmendem Fett. Die Filets werden auf Croutons angerichtet, und zwar abwechselnd ein gebackenes und ein poschiertes. Die Verzierung besteht aus Erbsen. Dazu gibt man Champignonsauce. Abb. 6.

SEEZUNGENFILETS MIT CHAMPIGNONS
(2 Personen)

4 Seezungenfilets
6 Eßlöffel Hechtfarce
$^1/_{10}$ l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
$^1/_{10}$ l Weißwein
2 Eßlöffel in Butter gebratene Champignons
50 g Butter
$^1/_5$ l Hummersauce
Salz und Pfeffer

Die Filets werden gesalzen und gewürzt, gerollt und poschiert (S. 33), auf eine aus Hechtfarce bestehende Unterlage gelegt und in mäßig heißem Ofen gebacken. Zum Garnieren nimmt man Champignons und gießt Hummersauce darüber.

SEEZUNGENFILET CAFÉ DE PARIS *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
2 gebackene große Kartoffeln
10 Krebsschwänze
6 Zanderfrikadellen
1/5 l Sauce Mornay
1 Trüffelscheibe
Salz und Pfeffer

Die Filets werden poschiert (Seite 33) und in 4 Stücke geschnitten. Dann schneidet man bei den zwei Kartoffeln 1/4 der Länge ab und höhlt sie aus. Auf die Böden gibt man Sauce Mornay und legt die Filets, die Krebsschwänze und die Frikadellen darauf. Zum Übergießen nimmt man Sauce Mornay, gibt geriebenen Parmesankäse sowie Trüffeln darüber und gratiniert.

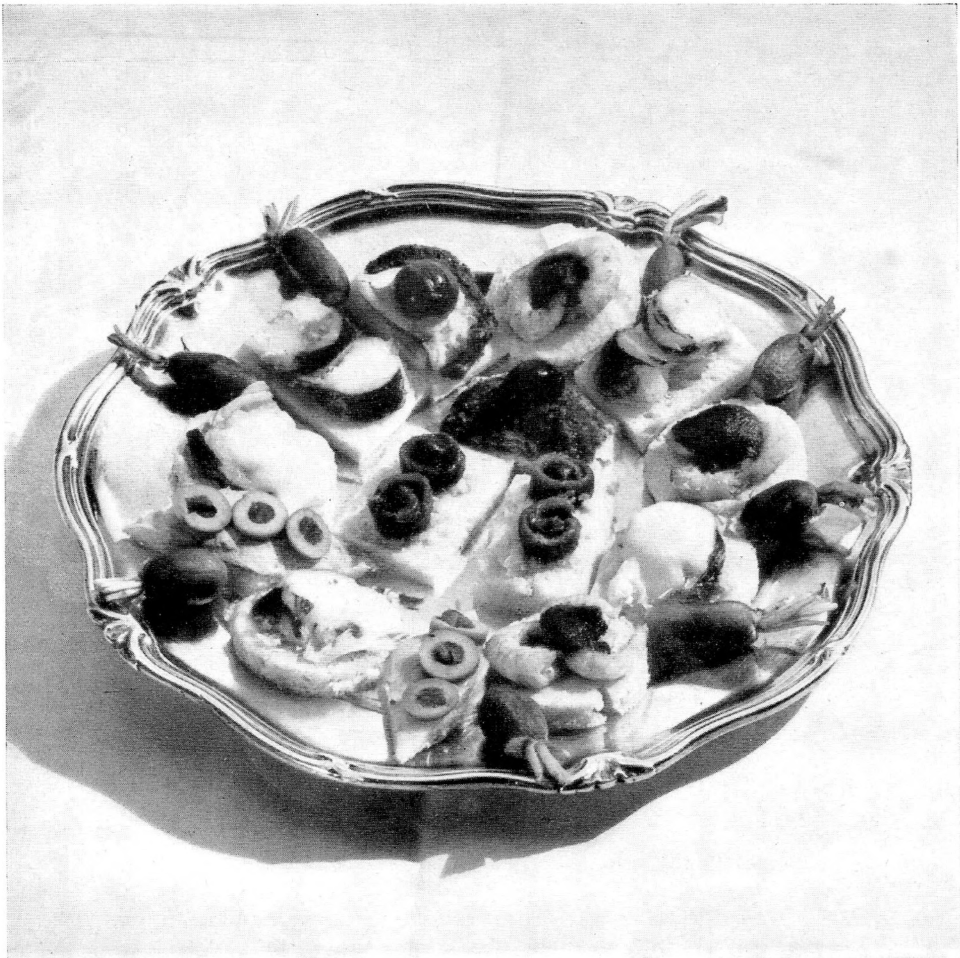
SEEZUNGENFILET MANON LOTTI *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
1/10 l Fischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft
1/10 l Weißwein
2 in Fischbouillon gekochte Karpfenmilchner
4 Champignonköpfe
4 kleine Tartelettes aus Blätterteig
2 Eßlöffel Garnelenschwänze
1 Eßlöffel Sauce Hollandaise
1/5 l Weißweinsauce
Salz und Pfeffer

Die Filets werden poschiert (Seite 33), auf eine Porzellanplatte gelegt und mit den Karpfenmilchnern, den Champignons und den mit Garnelenschwänzen und Sauce Hollandaise gefüllten Tartelettes garniert. Alles übergießt man mit Weißweinsauce, in die Curry gerührt wurde.

SEEZUNGENFILET CANCALE *(2 Personen)*

4 Seezungenfilets
1/10 l Weißweinsauce
1/10 l Sauce Hollandaise
1 Eßlöffel Garnelenschwänze
6 Scheiben Hummer
6 dreieckige Stücke Butterteig oder in Butter gebratene Champignonköpfe



3. Sandwiches. Das Anrichten von Sandwiches oder belegten Broten ist ein dankbares Gebiet, wenn man Freude daran hat, etwas kulinarisch Dekoratives zu zeigen. Auf dem Bild ist in der Mitte ein Sardellen-Canapé. Außerdem wurden Leberpastete, Garnelen, Hummer, Lachs, Trüffeln, Tomaten, Radieschen, Trauben und Mayonnaise verwendet.



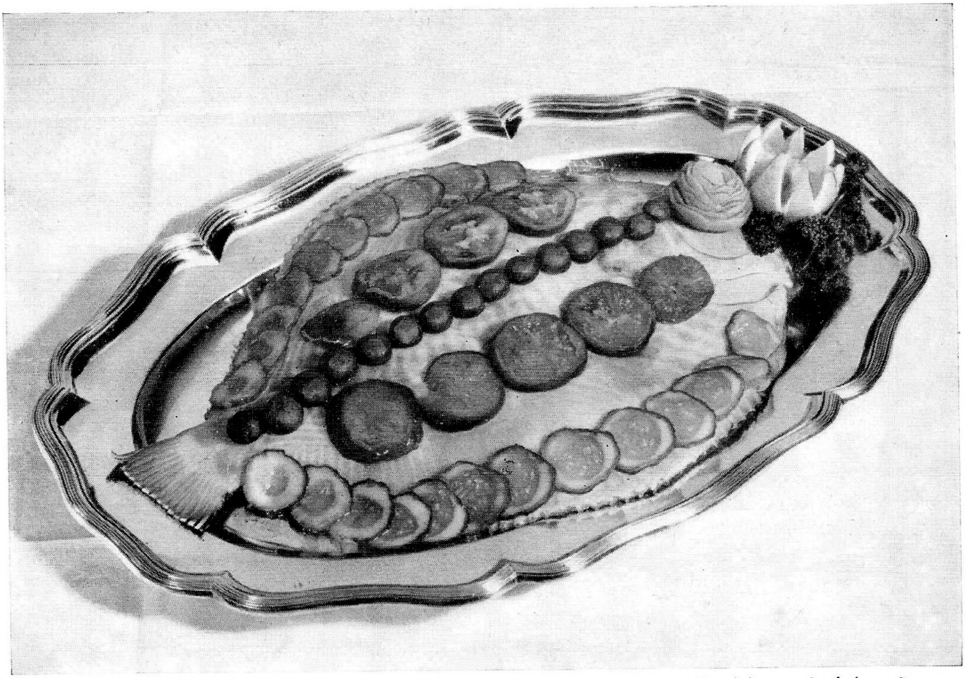
4. Medaillon auf Gänseleber und grüner Salat mit Trüffeln.



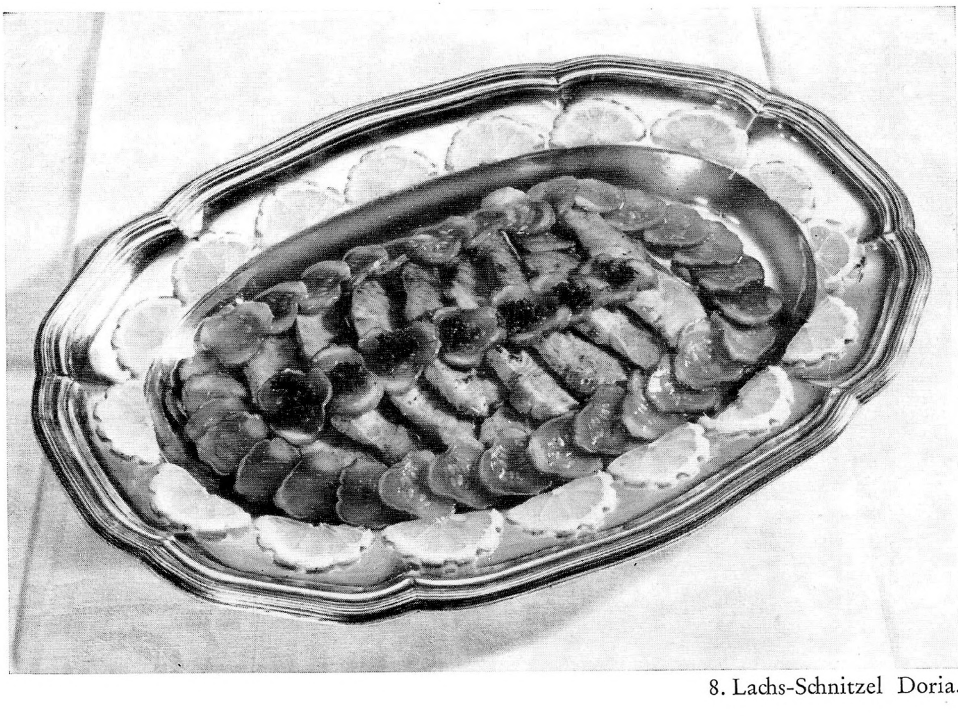
5. Seezungenfilet Gustav V. Wenn Gäste zu Hof kamen, bot ihnen der König gerne das Fischgericht mit seinem Namen, da es auch sein Lieblingsessen war.



6. Hummersoufflé auf Amerikanische Art und Bouchées auf Seezunge nach Pariser Art. Der verstorbene König schätzte Hummersoufflé, das bei festlichen Gelegenheiten häufig auf der Speisekarte erschien.



7. Braisierter Steinbutt Bercy.



8. Lachs-Schnitzel Doria.



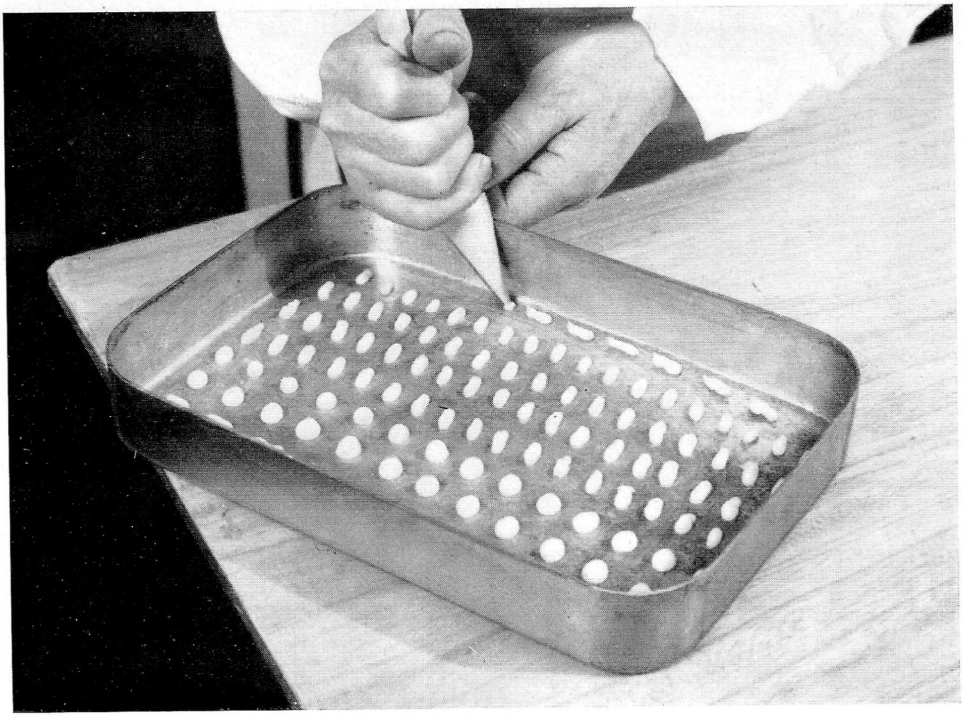
9. Lachsforelle in Gelee und Diablotins auf Seezunge nach Indischer Art.
Unter Diablotins versteht man zu Röllchen geformte Fischfilets.



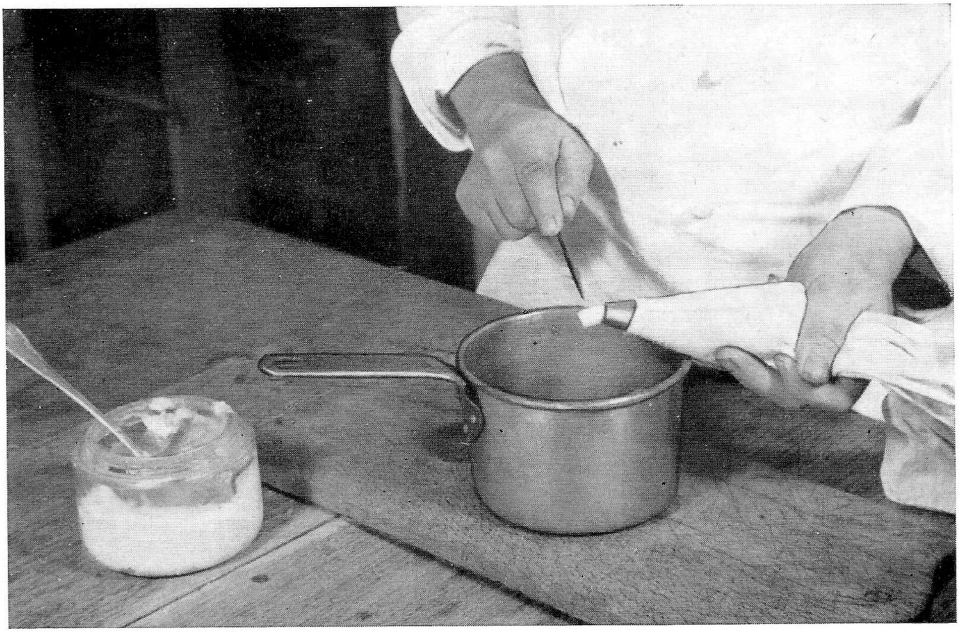
10. Zanderfilet Jamet (vorne) und Turbanpoularde auf Königinnenart.



11. Durchseihen von Fischsauce (in der Mitte Paul Arbin).



12. Zubereiten von Hühner-Quenelles als Suppeneinlage.



13. Zubereiten von Gnocchis.

Garnierung:
4 in Weißwein poschierte Austern
4 gekochte Muscheln
4 Lachsfrikadellen

Die Seezungenfilets werden in der vom Zubereiten der Austern und der Muscheln übrigen Brühe poschiert (Seite 33). Wenn die Filets gar sind, kocht man die Brühe auf die Hälfte ein, mischt sie mit Weißweinsauce und Sauce Hollandaise und seiht sie ab. Die Filets legt man auf eine feuerfeste Platte, auf jedes eine Auster, übergießt mit Sauce und gratiniert. Zum Garnieren nimmt man die Muscheln und legt sie zwischen die Filets. Abb. 2.

TIMBALES DESSOLLIÈRES *(4 Personen)*

6 Eßlöffel Seezungenfarce
100 g Butter
1 Eßlöffel gewiegte Trüffeln
6 Croutons
24 Krebsschwänze
1/5 l Sauce Bercy

Man reibt 6 kleine Pastetenformen mit Butter ein, legt in jede etwas gewiegte Trüffeln und poschiert (Seite 33) im Wasserbad. Wenn der Inhalt gar ist, stürzt man ihn auf Croutons und garniert mit den Krebsschwänzen. Dazu wird Sauce Bercy serviert.

STEINBUTTFILET REYNIÈRE *(8 Personen)*

ein Steinbutt von 1 1/2 kg
1/5 l Fischbouillon
1/5 l trockener Champagner
6 Eßlöffel leichte Hechtfarce
2 zu Schaum geschlagene Eiweiß
1 l Sauce Mornay

Garnierung:
12 Scheiben Hummer
10 in Butter gebratene Champignonköpfe
10 Trüffelscheiben
Salz und Pfeffer

Der Fisch wird filetiert und die Filets in Fischbouillon und Champagner poschiert (Seite 33). Wenn sie gerade fertig sind, nimmt man sie heraus, legt sie auf eine feuerfeste Servierschüssel und übergießt sie mit der Hechtfarce, in die der Eierschnee gemischt wurde. In schwacher Ofenwärme erhitzen und mit eingefettetem Papier überdecken. Sodann garniert man die Platte, gießt Sauce Mornay darüber und gratiniert das Gericht.

ZÉPHIRES DE TURBOTIN ADMIRAL *(8 Personen)*

ein Steinbutt von 1 1/2 kg
6 Eßlöffel Seezungenfarce
3/10 l Fischbouillon
Saft einer Zitrone
1/10 l Weißwein
Unterlage aus Grieß
1/2 l Sauce Normande
Salz und Pfeffer
Garnierung:
30 Krebsschwänze
10 in Weißwein gekochte Austern

Der Steinbutt wird filetiert. Die Filets klopft man leicht, schneidet sie in viereckige Stücke, salzt und pfeffert sie und übergießt sie mit der Seezungenfarce. Hierauf streicht man diese mit einem angefeuchteten Messer glatt, gibt sie in eine mit Butter ausgeriebene Kasserolle und poschiert sie (S. 33). Zum Verdünnen benutzt man die vom Kochen der Austern übrige Brühe. Die fertigen Filets legt man auf die Grießunterlage und garniert, worauf alles mit Sauce Normande übergossen wird.

BRAISIERTER STEINBUTT BERCY *(8 Personen)*

ein Steinbutt von 1 1/2 kg
3 l Fischbouillon
300 g Butter
1 gelbe Zwiebel in Scheiben
1 Bukett Suppengrün
1/2 l Weißwein
1/5 l Rahm
1 Eßlöffel Aspik
Weizenmehl
1 Zitrone
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie
Salz und Pfeffer
Garnierung:
10 in Butter gebratene Champignonköpfe
10 Gurkenscheiben
10 kleine Tomaten

Der Steinbutt wird gründlich gereinigt, erst auf dem Herd gekocht, dann in einer mit Butter eingeriebenen niedrigen Kasserolle zusammen mit der Fischbouillon, der Zwiebel, dem Suppengrün und dem Weißwein im Backofen gedünstet, wobei man eingefettetes Papier darüber legt und häufig begießt. Die Kochzeit beträgt im ganzen 15 bis 20 Minuten. Hierauf nimmt man die schwarze Haut ab und hebt die Filets vorsichtig heraus. Den Kopf des Fisches und die Filets legt man auf eine Servierplatte, so daß der Steinbutt unversehrt aussieht. Die Mitte des Fisches garniert man mit einer Reihe Champignons. Die Gurkenscheiben sind in Butter und etwas Wasser zu dünsten und in Reihen auf beiden

Seiten neben den Champignons anzurichten. Die Tomaten taucht man in kochendes Wasser und zieht die Haut ab, worauf man sie für einige Minuten in den Backherd stellt und sie dann zum Garnieren nimmt. Die Sauce bereitet man aus Fischbrühe, Rahm und Fleischaspik (S. 105), rührt mit Butter ab, in die man etwas Mehl gemischt hat, seiht durch, setzt etwas Zitronensaft zu und mischt die gewiegte Petersilie hinein. Diese Sauce dient zum Übergießen des Fisches. Abb. 7.

STEINBUTTFILET POMPEJI *(8 Personen)*

ein Steinbutt von 1 1/2 kg
2 Eßlöffel Mehl
300 g Butter
10 Barquettes
5 Eßlöffel gedünstete Morcheln
10 in Butter gedünstete Artischockenböden
2 Zitronen
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie
Salz und Pfeffer

Der Fisch wird filetiert, gesalzen, gepfeffert und in Mehl gewendet. Die Filets werden in Butter gebraten und auf der Servierplatte angerichtet. Darum garniert man die mit Morcheln gefüllten Barquettes sowie die geviertelten Artischockenböden und legt auf jedes Filet eine Zitronenscheibe, worauf man leicht angebräunte Butter gießt. Solche Butter serviert man auch, mit Zitronensaft und gewiegter Petersilie gemischt, in einer Saucenterrine dazu.

FARCIERTER STEINBUTT FEUILLANTINE
(8 Personen)

ein Steinbutt von 1 1/2 kg
400 g Weißfischfarce
100 g Butter
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie
3/10 l Fischbouillon
Saft einer Zitrone
1/5 l Weißwein
750 g Butterteig
1 Eigelb
3/10 l Weißweinsauce
Salz und Pfeffer

Der Steinbutt wird sauber gemacht und entgrätet. Wenn man die Messerklinge an beiden Seiten des Rückgrates auf der schwarzen Seite entlangführt, entsteht ein Schnitt, durch den man mit einer Schere die Gräten innen um das Rückgrat abschneidet. Der Fisch wird innen ge-

salzen, gepfeffert, mit Farce gefüllt, der die gewiegte Petersilie beigemischt wurde und in eine mit Butter ausgeriebene niedrige Form gegeben, in der man ihn poschiert (Seite 33). Sobald er gerade gar ist, was 15 Minuten dauert, nimmt man ihn heraus und läßt ihn abkühlen. Nun wird der Butterteig ausgerollt und in zwei Scheiben geteilt, die auf ein eingefettetes Backblech kommen. Die schwarze Haut des Fisches wird entfernt und dieser auf die eine Teigfläche gelegt. Um den Fisch pinselt man Wasser und legt die zweite Teigfläche darüber. Den nicht benötigten Teig schneidet man fort, streicht den Teig mit Eigelb an und macht aus dem abgeschnittenen Teig zwei Blätter, die man oben anbringt. Darauf gibt man alles in den Backofen, bis der Teig schön braun ist. Inzwischen kocht man die Fischbrühe auf die Hälfte ein, mischt Weißweinsauce darunter und serviert diese mit dem Fisch.

FISCHTIMBAL MIT TOMATEN *(2 Personen)*

300 g blau gekochter Zander
oder Heilbutt
10 in Butter gebratene Champignons
2 Eier
1/5 l Rahm
1/5 l Tomatensauce
Salz und Pfeffer

Man schneidet den Fisch in Stücke und legt sie mit den Champignons in eine Schüssel aus Silber oder aus feuerfestem Porzellan. Hierauf schlägt man die Eier und den Rahm, gießt die Masse darüber und gratiniert im Backofen. Dazu serviert man Tomatensauce.

FISCHTIMBAL KARDINAL *(2 Personen)*

1 blau gekochtes Zanderfilet
1/2 Hummer
4 Eigelb
1/10 l Weißwein
1/10 l Fischbouillon
100 g zerlassene Butter
Salz und Pfeffer

Der Hummer und das Zanderfilet werden in Stücke geschnitten und in eine Schüssel aus Silber oder feuerfestem Porzellan gegeben. Das Eigelb, der Weißwein und die Fischbouillon werden zusammen geschlagen, gewürzt, mit der Butter gemischt und darübergegossen, worauf man alles gratiniert.

ZANDERFILET JAMET *(8 Personen)*

ein Zander von 2 kg
5 Eßlöffel Lachsfarce
$^3/_{10}$ l Fischbouillon
Saft einer Zitrone
$^1/_5$ l Weißwein
16 in Butter gebratene Champignonköpfe
$^1/_2$ l Hummersauce
Salz und Pfeffer

Der Zander wird filetiert und jedes Filet in 8 Stücke zerteilt. Hierauf schneidet man jedes Stück waagerecht durch, ohne es jedoch ganz zu zerschneiden. Das Innere wird gesalzen, gepfeffert und mit Lachsfarce gefüllt, poschiert (Seite 33) und die Stücke auf einer Schüssel angerichtet, wobei man auf jedes einen Champignonkopf legt und mit Hummersauce übergießt. Abb. 10.

HUMMERRAGOUT NACH ART DES GUTEN KLOSTERBRUDERS

(8 Personen)

1 kg Aal
100 g gelbe Zwiebeln in Scheiben
1 Bukett Suppengrün
2 Knoblauchzehen
1 Flasche roten Mâcon
12 schöne Scheiben Hummer
12 in Butter gebratene Champignons
$^1/_{10}$ l feiner Fleischsaft
100 g Anchovisbutter
Salz, Pfeffer und einige Pfefferkörner

Den Aal schneidet man in 6 Stücke und gibt ihn mit der Zwiebel, dem Suppengrün und dem Knoblauch in eine Kasserolle, würzt ihn, übergießt ihn mit Rotwein und läßt alles 15 Minuten langsam sieden. Hierauf legt man die Aalstücke mit den Hummerscheiben und den Champignons in eine andere Kasserolle und hält sie warm. Inzwischen kocht man die Brühe auf ein Drittel ein, fügt den Fleischsaft zu, seiht sie durch und mischt die Anchovisbutter darunter. Auf einer silbernen Schüssel anrichten und mit der Sauce übergießen.

HECHTFRIKADELLEN AUF LYONER ART

(8 Personen)

$^1/_2$ kg Hecht
1 kg Weizenmehl
$1^1/_2$ l Milch
12 Eier
1 kg Nierentalg vom Ochsen
Salz, Pfeffer und Muskat

Erst bereitet man eine ganz dicke Creme aus Milch, Mehl und 7 Eiern zu und läßt sie erkalten.
Der Hecht wird mit dem Ochsenfett ganz fein zerstoßen, mit der Creme, 5 Eidottern und schließlich mit den 5 zu Schaum geschlagenen Eiweiß gemischt. Darauf würzt man die Masse, passiert sie und knetet sie auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett, rollt sie aus und schneidet davon Streifen in der Stärke dünner Würstchen.
Diese Frikadellen kocht man in Salzwasser, wobei sie auf ihre dreifache Größe auflaufen müssen. Hierzu serviert man Krebs-, Nantua- oder Hummersauce.

LACHSSCHNITZEL DORIA *(6 Personen)*

6 schöne Scheiben Lachs
200 g Butter
16 Gurkenscheiben
1 Eßlöffel gekochter und gewiegter Spinat
Salz und Pfeffer

Die Lachsscheiben werden gesalzen, gepfeffert, in Butter gebraten und auf einer Servierplatte angerichtet, worauf man sie mit den in Butter und etwas Wasser gedünsteten Gurkenscheiben umlegt. Auf jede Lachsscheibe kommt eine Gurkenscheibe, darauf etwas Spinat. Hierzu serviert man gebräunte Butter, in die man Zitronensaft und gewiegte Petersilie gerührt hat. Abb. 8.

LACHS GRIMALDI *(6 Personen)*

6 Scheiben Lachs
100 g Butter
150 g Spaghetti
2 Eßlöffel geriebener Parmesan
1 Trüffel
6 Champignons
1/2 l Rahm
2 Eier
Salz und Pfeffer

Der Lachs wird gesalzen, gepfeffert und in Butter gedünstet, ohne daß er bräunt. Die Spaghetti kocht man 20 Minuten in Salzwasser, läßt sie ablaufen, überspült sie mit kaltem Wasser und mischt sie mit Parmesankäse, etwas Butter und den in Scheiben geschnittenen Champignons und der Trüffel. Diese Mischung gibt man in eine Schale aus Silber oder aus feuerfestem Porzellan, darauf die Lachsscheiben und gießt

eine aus Rahm und Eiern geschlagene Creme darüber, die vorher durchgeseiht wurde, worauf man alles im Wasserbad poschiert.

LACHS IN CHAMPAGNERSAUCE *(2 Personen)*

1 schöne Scheibe Lachs zu 300 g
1/10 l Fischbouillon
1/5 l Champagner
4 in Butter gebratene Champignonköpfe
6 Fischfrikadellen, 10 Minunten lang gekocht
1/10 l Weißweinsauce
1/5 l Sauce Hollandaise
Salz und Pfeffer

Die Lachsscheibe wird gesalzen, gepfeffert und in eine mit Butter ausgeriebene Kasserolle gegeben. Hierzu schüttet man die Fischbouillon und den Champagner und läßt alles mit aufgesetztem Deckel poschieren. Wenn der Fisch gar ist, legt man ihn auf eine Servierplatte und garniert ihn mit Champignons und Frikadellen. Die Fischbrühe kocht man auf die Hälfte ein, mischt sie mit Weißweinsauce und Sauce Hollandaise und serviert diese dazu.

LACHS BELLEVUE *(8 Personen)*

ein schönes Stück Lachs, am besten das Schwanzstück
1 Mohrrübe
2 geschlagene Eiweiß
8 Blatt gewässerte Gelatine
in geeignete Formen geschnittene Trüffelscheiben
2/5 l Grüne Sauce
20 g Salz, einige weiße Pfefferkörner
1 gelbe Zwiebel
1 Bukett Suppengrün
1/10 l Weinessig

Garnierung:
Garnelen in Gelee, in Pastetenformen angerichtet
kleine überbrühte, geschälte und ausgenommene Tomaten
gefüllte Eierhälften (Seite 48)
in Wasser und Butter gedünstete Gurkenscheiben

Der Lachs wird zusammen mit Mohrrübe und Zwiebel, beides in Scheiben geschnitten, dem Suppengrün und dem Gewürz in eine Fischschüssel gelegt, mit Weinessig übergossen, worauf man so viel Wasser nachfüllt, daß er bedeckt ist. Die Kochzeit beträgt 30 Minuten.
Von der Brühe nimmt man 3/5 l, mischt sie mit dem Eiweiß und der Gelatine und kocht daraus ein klares Gelee.
Nachdem der Lachs erkaltet ist, nimmt man ihn heraus, entfernt einen

Teil der Haut und schabt ihn ab, so daß die schöne Lachsfarbe sichtbar wird. Die Oberseite wird mit Trüffelscheiben garniert und mit dem Gelee bestrichen, worauf man ihn auf eine Servierplatte legt, fertig garniert und dazu Grüne Sauce serviert. Abb. 14.

Farcierte Eierhälften

4 hartgekochte Eier
gewiegter Dill
1 Kaffeelöffel Worcestercauce
2 Eßlöffel Mayonnaise
Lachsgelee
Salz und Pfeffer

Die Eier werden geschält und halbiert. Das Gelbe treibt man durch und mischt es mit Worcestersauce, Mayonnaise, Dill und Gewürz, worauf man es in die hohlen Hälften spritzt und mit Gelee überzieht.

LACHSFORELLE IN GELEE

Die Forelle wird wie Lachs Bellevue zubereitet (Kochzeit jedoch nur 5 bis 6 Minuten). Wird in Gelee, aber ohne Garnierung serviert. Abb. 9.

LACHSFORELLENFILET MOÏNA *(2 Personen)*

Eine schöne Forelle von 200 g
Mehl
100 g Butter
1 Eßlöffel gewiegte Petersilie
Saft 1/2 Zitrone
1/10 l Sauce Tatare
Salz und Pfeffer

Garnierung:
15 Pariser Kartoffeln
2 Eßlöffel in Butter gebratene Morcheln
2 in Butter gebratene Artischockenböden

Die Forelle wird gereinigt und filetiert, gesalzen, gepfeffert, in Mehl gewendet und die Filets in Butter gebraten. Zum Garnieren verwendet man Pariser Kartoffeln (Seite 110), Morcheln und Artischockenböden. Die Filets werden mit gewiegter Petersilie bestreut und mit Zitronensaft angefeuchtet. Dazu serviert man Sauce Tatare.

HUMMERSOUFFLÉ AMÉRICAINE *(8 Personen)*

4 lebende Hummern
1/5 l Olivenöl
1 Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel
200 g Butter
3/10 l Fischbouillon
1/2 l trockenen Weißwein
1/10 l Cognac



14. Lachs Bellevue gehört zu den üppigeren Fischgerichten. Die Bezeichnung Bellevue wird in der französischen Küchenfachsprache häufig für solche kalten Gerichte benutzt, die besonders ansprechend garniert sind und einen auch das Auge erfreuenden Anblick bieten.

6 reife zerquetschte Tomaten
1 Bukett Suppengrün
3 Eßlöffel Mehl
$^2/_5$ l Rahm
Farce von 1 Huhn
2 zu Schnee geschlagene Eiweiß
10 Trüffelscheiben
$^2/_5$ l Pilafreis
50 g Hummerbutter
1 Eßlöffel Paprika, Salz und Pfeffer

Die Hummern werden abgespült und durch rasches Abreißen der Schwänze nach der Seite getötet. Die übrigen Teile werden der Länge nach aufgeschnitten, der Magensack herausgenommen und der grünliche Inhalt für später beiseite gelegt. Die Scheren schneidet man ab und bricht sie. Das Öl wird in einer Kasserolle erhitzt und die Hummerteile darin gebraten, bis sie rot sind, worauf man das Öl fortgießt. Die Mohrrübe und die Zwiebel schneidet man in kleine Würfel und dünstet sie in Butter, worauf man sie zusammen mit der Fischbouillon, dem Weißwein, Cognac, Tomaten, Paprika, dem Suppengrün, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle gibt und alles zusammen 20 Minuten kochen läßt. Hierauf nimmt man die Hummerstücke heraus und entfernt die Schale. Die Brühe wird nun auf ein Drittel eingekocht. Die Schwänze und die 4 Scheren schneidet man in Scheiben und legt sie in eine tiefe silberne Schale. Die Hummerschalen zerkleinert man in einem Mörser fein und gibt die Masse dann in eine Kasserolle, dazu 50 g Butter, das Mehl und die Fischbouillon sowie den Rahm. Diese Masse läßt man zusammen mit dem grünen Mageninhalt kochen und seiht sie durch. Hierauf gibt man $^1/_{10}$ l dieser Sauce auf das Hummerfleisch, mischt die Hühnerfarce mit dem Eierschnee und bringt sie auf die Hummerstücke, darüber ein Stück eingefettetes Papier, worauf alles im Wasserbad poschiert wird. Kurz vor dem Servieren legt man die Trüffelscheiben sowie 4 schöne Hummerscheren (oder evtl. ein in Scheiben geschnittenes Stück Schwanz und ein Paar Scheren), die mit geschmolzener Butter bestrichen wurden, darauf. Hierzu serviert man den Rest der Sauce sowie den Pilafreis (Seite 110), der mit Hummerbutter gefärbt wurde. Hummersoufflé Américaine wurde im Königlichen Schloß häufig serviert, wenn Gäste eingeladen waren. Abb. 6.

GRATINIERTE KREBSSCHWÄNZE *(2 Personen)*

20 Krebsschwänze
$^1/_5$ l Pilafreis
$^3/_{10}$ l Nantuasauce
1 Eßlöffel Sauce Hollandaise

Aus dem Pilafreis (Seite 110) stellt man einen Rand her und stürzt diesen auf eine Schüssel. Die Krebsschwänze werden in Nantuasauce erwärmt und dann in die Mitte gelegt, mit etwas Nantuasauce und Sauce Hollandaise übergossen und gratiniert.

KREBSSOUFFLÉ NANTUA

Wie Hummersoufflé Américaine zubereiten, jedoch mit 60 Krebsen anstatt der Hummern.
Krebssoufflé Nantua wurde oft im August auf Schloß Solliden serviert. Eingeladene Mitglieder des Königshauses und andere Gäste schätzten das Gericht sehr, vor allem der verstorbene Prinz Gustav Adolf.

AUSTERN

Werden in ihrem eigenen Saft und etwas Weißwein 2 Minuten poschiert und nach dem Poschieren von dem anhaftenden »Bart« befreit.

MUSCHELN

Gut gereinigte Muscheln werden in einer zugedeckten Kasserolle mit Weißwein 6 bis 7 Minuten zusammen mit einer in dünne Scheiben geschnittenen gelben Zwiebel und mit Petersilie gekocht. Zum Würzen nimmt man etwas gemahlenen weißen Pfeffer. Während des Kochens dürfen die Muscheln nicht gewendet werden.

GEFLÜGEL

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN ZUM BRATEN VON GEFLÜGEL

Nach dem gründlichen Rupfen und Reinigen nimmt man beide Lungen heraus und spült sie gut ab. Darauf würzt man innen und außen mit Salz und Pfeffer und bindet Speckscheiben herum, ausgenommen bei jungen Hähnen und Hühnern, Enten und Gänsen. Das Bratrohr muß gut heiß sein. Bei Hasel- und Rebhühnern ist die Bratzeit 15 bis 20 Minuten, bei Hühnern 20 Minuten, bei Fasanen und Birkwild 25 bis 30 Minuten, bei einer Poularde von 1½ kg 45 Minuten, bei einer Ente 35 bis 40 Minuten, bei einem Truthahn oder Truthenne 45 Minuten bis 1 Stunde und bei einer Gans etwa 1½ Stunden. Die Bratzeit von Trutgeflügel und Gänsen hängt etwas von der Größe ab. Während des Bratens ist mit Bratfett, das aber nicht mit Bouillon, Wasser oder anderem verdünnt werden darf, fleißig zu gießen. Wenn man etwas von dem Bratensaft auf einen Teller gießt und der Saft klar und hell erscheint, ist das Stück fertig gebraten. Geflügel darf nicht zu lange braten, weil es sonst trocken und zäh wird. Nach dem Braten nimmt man den Speck ab.

POULARDENSOUFFLÉ GUSTAV V. *(8 Personen)*

Eine schöne Poularde von 2 kg
1 l helle Bouillon
Hühnerfarce mit Gänseleber (Seite 52)
200 g Butter
1 Flasche trockenen Champagner
½ l Sauce Velouté
4 Eigelb
Sockel aus gekochtem Milchgrieß
10 Trüffelscheiben
10 in Butter gebratene Champignons
12 Hühnerfrikadellen (Seite 52)
10 konservierte Hahnennieren
10 konservierte Hahnenkämme
Salz und Pfeffer

Die Poularde wird gewürzt, 45 Minuten in Bouillon gekocht, herausgenommen und erkalten gelassen. Brust und Brustbein werden abgeschnitten. Damit die Poularde wieder ihre Form erhält, füllt man das Gerippe mit Hünerfarce und der in Scheiben geschnittenen Poulardenbrust. Dabei bindet man einen Streifen mit Butter bestrichenes Papier vor die Poularde. Diese gibt man nachher zusammen mit 1/5 l der Brühe und 1/2 l Champagner in eine Kasserolle mit Deckel; das Papier bleibt auf der Poularde. Sie wird bei mäßiger Herdwärme 1 1/2 Stunden poschiert. Hierauf nimmt man sie heraus, bereitet aus der Poschierbrühe eine Sauce, indem man sie einkocht, mit dem Velouté mischt und die Eierdotter hineinrührt. Diese Sauce wird schließlich durchgeseiht, über die Poularde gegossen und mit ihr im heißen Backofen gratiniert.

Hühnerfarce mit Gänseleber

500 g Hühnerfleisch
80 g Gänseleber
4 Eiweiß
2/5 l saurer Rahm
Salz, Pfeffer und Muskat

Das Hühnerfleisch wird von der Haut befreit, zerkleinert und mit der Gänseleber, 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer und einer Prise geriebenem Muskat gemischt, durchpassiert und der saure Rahm daruntergerührt. Kurz vor dem Verwenden mischt man die 2 anderen zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Die Farce dient zum Teil zum Füllen der Poularde, zum Teil zum Herstellen der Frikadellen, die zusammen mit dem fertigen Gericht serviert werden.

Die gratinierte Poularde wird mit Trüffelscheiben verziert, auf den Sockel gelegt und kommt mit diesem zusammen auf eine Servierplatte. Die Champignons, die Hühnerfrikadellen, die Hahnennieren und Hahnenkämme erwärmt man in der restlichen mit 1/5 l Champagner verdünnten Sauce und serviert sie dann in einer Saucière. Die Sauce wird auch gesondert dazu gegeben.

Das Rezept für Poulardensoufflé Gustav V. brachte der König vom Hôtel d'Angleterre in Nizza mit. Das Gericht wurde zum 90. Geburtstag von Prinz Oscar auf Schloß Drottningholm und bei einer Anzahl Soupers im Königlichen Schloß serviert, auch wenn viele Gäste teilnahmen.

POULARDENSOUFFLÉ FAVORITE

Wie Poulardensoufflé Gustav V. herzustellen. Hühnerfarce ohne Gänseleber wird mit 2 zu Schnee geschlagenen Eiweiß gemischt und die Bruststücke vor die Poularde gelegt. Mit gekochten Spargelspitzen zu garnieren, dazu Gänseleber in Scheiben und halbierte Oliven. Als Beigabe Sauce Suprême. Abb. 15.

POULARDE DORIA *(8 Personen)*

Eine Poularde von 2 kg
1 l helle Bouillon
10 in Butter gebratene Champignons
10 Hühnerfrikadellen
Farce aus 1 Huhn
gekochter Kartoffelbrei
10 Trüffelscheiben
$^3/_5$ l Sauce Suprême
Salz und Pfeffer

Die Poularde wird gesalzen, gewürzt und 45 Minuten in Bouillon gekocht, herausgenommen und abkühlen gelassen. Dann schneidet man das Brustfleisch und Brustbein ab, füllt das Gerippe mit Champignons, Frikadellen und Hühnerfarce, so daß die Poularde wieder ihre Form erhält. In einem nicht zu heißen Backofen in einer zugedeckten Kasserolle $1^1/_2$ Stunden mit $^2/_5$ l der Kochbrühe poschieren und fleißig begießen. Als Unterlage dient Kartoffelbrei. Die Poulardenbrust wird in Scheiben geschnitten und, mit Trüffelscheiben garniert, vor der Poularde angerichtet. Man übergießt mit Sauce Suprême, die auch dazu serviert wird.

POULARDE TURBAN À LA REINE *(8 Personen)*

Eine Poularde von 2 kg
1 l helle Bouillon
400 g Pilafreis
12 in Butter gebratene Champignons
Trüffelscheiben
$^3/_5$ l Sauce Suprême
Salz und Pfeffer

Die Poularde wird gesalzen und gewürzt und wie Poularde Doria poschiert, jedoch ohne Füllung. Man füllt eine mit Butter ausgeriebene Form mit dem Rand aus Pilafreis (Seite 110), worauf man diesen auf

eine runde Schüssel stürzt. Die Poularde wird zerteilt und die Stücke zusammen mit Champignons und Trüffelscheiben in den Reisrand gelegt. Wenn man will, kann man den Reisrand mit Hühnerfarce, die in Pastetenformen poschiert wurde, garnieren. Mit Sauce Suprême übergießen, die auch dazugegeben wird. Abb. 10

POULARDE VALOISE *(8 Personen)*

eine Poularde von 2 kg
1 l helle Bouillon
Sockel aus gekochtem Grieß
15 Champignons in Scheiben
30 Krebsschwänze
$^2/_5$ l Sauce Suprême
1 Dose Spargelköpfe
100 g Butter
Salz und Pfeffer

Die Poularde wird gesalzen, gepfeffert und 45 Minuten in Bouillon gekocht, zerkleinert und auf die Grießunterlage gelegt. Zum Garnieren dienen die in Butter gebratenen Champignons und Krebsschwänze. Dazu gibt man Sauce Suprême und gekochte Spargelspitzen in heißer Butter.

POULARDE DEMIDOFF *(8 Personen)*

4 junge Hühner
1 l helle Bouillon
Sockel aus gekochtem Grieß
10 Trüffelscheiben
$^3/_{10}$ l Sauce Suprême
1 Dose feine Erbsen
100 g Butter
Salz und Pfeffer

Die Hühner werden gesalzen und gewürzt und 15 Minuten in der Bouillon gekocht, zerteilt und auf den Sockel gelegt, mit Trüffeln garniert und mit Sauce Suprême übergossen. Dazu serviert man die Erbsen in heißer Butter und Sauce Suprême.

VOLAILLE MONTPENSIER *(8 Personen)*

eine Poularde von 2 kg
1 l helle Bouillon
10 Trüffelscheiben
$^1/_2$ Dose Spargelköpfe
$^2/_5$ l Sauce Suprême
Salz und Pfeffer
Nudeln in Butter

Die Poularde wird gesalzen, gepfeffert und in Bouillon gekocht, zerkleinert und die Stücke auf eine längliche Schüssel verteilt. Zum Garnieren nimmt man die Trüffelscheiben und Spargelköpfe und übergießt mit Sauce Suprême. Dazu werden Sauce Suprême und als Beigabe die Nudeln serviert.

HÜHNERTIMBAL PRINCESSE *(8 Personen)*

2 Hühner
200 g Butter
4 Eier
3/5 l saurer Rahm
gekochte Ochsenzunge
1 Dose Spargelköpfe
1/2 l Sauce Velouté
in Butter gebratene Champignonscheiben
Salz und Pfeffer

Die Hühner werden entbeint, das Fleisch von Häuten befreit, geschabt und mit 100 g Butter und den Eiern im Mörser zerstoßen, worauf man die Masse passiert und dann mit dem Rahm, Pfeffer und Salz mischt. Nun dekoriert man eine mit Butter ausgeriebene Charlottenform mit Ochsenzungen- oder Trüffelspitzen und füllt die Form mit Farce, worauf man alles im Wasserbad poschiert. Mit der gleichen Farce füllt man auch 8 kleine Pastetenformen und poschiert diese ebenfalls im Wasserbad. Die Charlottenform wird auf eine runde Platte gestürzt und mit den Timbals garniert, zwischen die man je etwas gekochte Spargelspitzen legt und mit zerlassener Butter bepinselt. Dazu gibt man Sauce Velouté mit Champignonscheiben. Abb. 16.

HÜHNERMOUSSELINES *(8 Personen)*

10 Butterteigbarquettes
2 Eßlöffel gekochte Ochsenzunge, in Streifen geschnitten
10 Eßlöffel leichte Hühnerfarce
1/5 l Sauce Mornay
10 Trüffelscheiben

Die Ochsenzunge wird mit etwas Sauce Mornay gemischt und auf den Boden der Barquettes gegeben, darüber Hühnerfarce (Seite 94). Sie werden so bei schwacher Ofenhitze erwärmt, wobei sie mit eingefettetem Papier bedeckt werden. Zum Übergießen nimmt man Sauce Mornay und gratiniert. Vor dem Servieren legt man auf jede Barquette 1 Trüffelscheibe.

HÜHNERFRIKADELLEN TOULOUSAINE
(8 Personen)

10 Hühnerfrikadellen
1/2 l Hühnerbouillon
400 g Pilafreis
1/2 l Sauce Suprême

Garnierung:
20 Krebsschwänze
10 entsteinte Oliven
10 Trüffelscheiben
10 Scheiben gekochte Ochsenzunge

Mit einem Suppenlöffel formt man aus Hühnerfarce (Seite 94) Frikadellen und poschiert sie in Hühnerbouillon, worauf sie auf einem Rand aus Pilafreis (Seite 110) verteilt werden. Die Mitte garniert man mit den angegebenen Zutaten, übergießt mit Sauce Suprême, die auch dazu serviert wird.

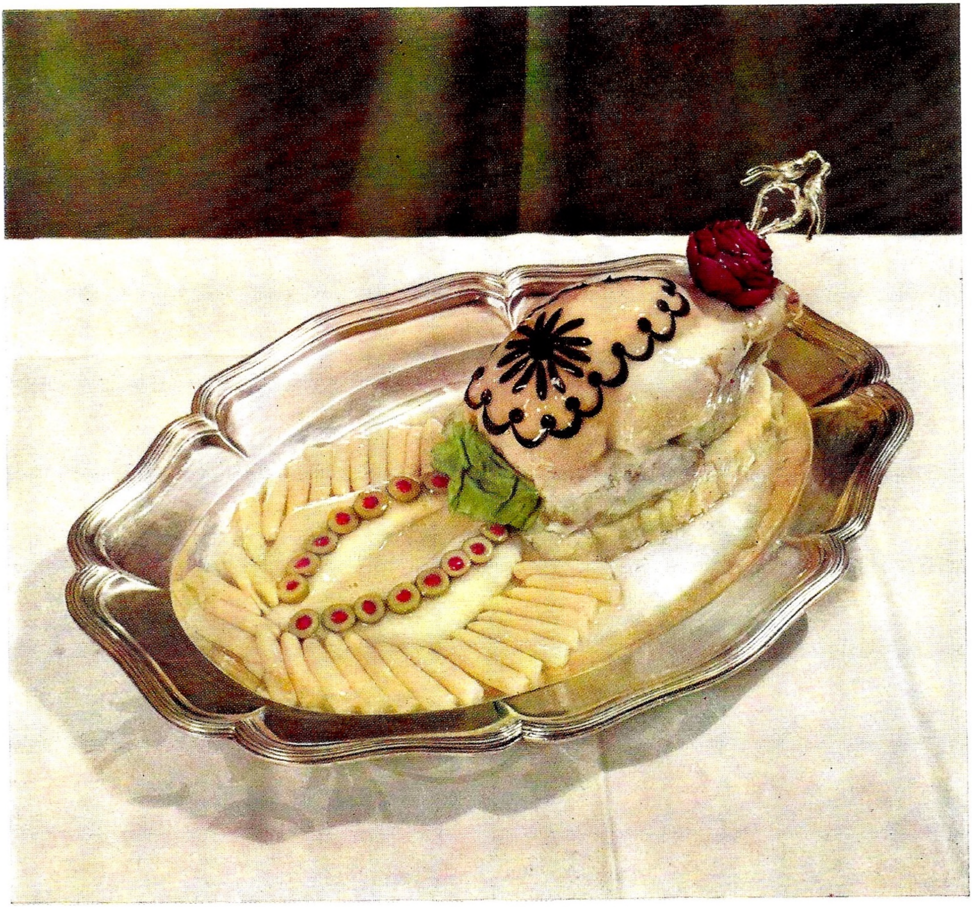
KAUKASISCHE PASTETE *(6 Personen)*

1 gebratenes oder gekochtes Huhn
3/10 l Sauce Velouté
1/2 Dose Champignons, in kleine Würfel geschnitten
1 in kleine Würfel geschnittene Trüffel
3 Eigelb
Mehl
1 Ei
Semmelbrösel
Backfett
in Butter gedünstete Petersilie
1/5 l Trüffelsauce
Nudeln in Butter

Das Hühnerfleisch wird in kleine Würfel geschnitten und mit der Sauce Velouté, den Champignons und den Trüffelstückchen gemischt. Dann kommen die Eidotter dazu, und alles wird nochmals gemischt. Die Masse legt man auf eine Schüssel, läßt sie erkalten und formt daraus große Vierecke, die in geschlagenem Ei und in Semmelbröseln paniert und im schwimmenden Fett gebacken werden. Zum Garnieren nimmt man die gebratene Petersilie und serviert Trüffelsauce und Nudeln dazu. Abb. 20.

SUPRÊME AUF ROYAL-HÜHNERN *(8 Personen)*

4 Hühner
1 l helle Bouillon
200 g Butter
Farce von 1 Huhn
1 Eßlöffel gewiegte Pistazien
3/5 l Sauce Suprême
Salz, Pfeffer und Paprika



15. Poulardensoufflé Favorite wurde bei Mahlzeiten im Familienkreis zur Zeit der Königin Victoria serviert, jedoch dann gewöhnlich als warmes Gericht.

Garnierung:

10 in Butter gebratene Champignons	1/5 l kleine Gnocchi
10 konservierte Hahnenkämme	10 Trüffelscheiben

Die Hühner werden gewürzt und 15 Minuten in Bouillon gekocht. Dann löst man das Brustfleisch ab, teilt es in zwei Teile und bedeckt sie auf beiden Seiten mit Hühnerfarce (Seite 94), die man mit einem angefeuchteten Messer glattstreicht. Die Stücke erhitzt man auf einer Platte in mäßiger Ofenwärme, wobei sie mit eingefettetem Papier bedeckt werden. Nunmehr füllt man eine mit Butter ausgeriebene Bordürenform mit Hühnerfarce, der die gewiegten Pistazien zugesetzt wurden, und poschiert sie im Wasserbad. Hierauf stürzt man die Bordüre auf eine Servierplatte und garniert die Mitte. Die farcierten Hühnerstücke legt man darauf und übergießt mit Sauce Suprême, der etwas Paprika zugesetzt wurde.

HÜHNERBRUST PRINCESSE *(8 Personen)*

4 Hühner	1 Dose Spargelspitzen
1 l helle Bouillon	3/5 l Sauce Suprême
10 ovale Croutons	Salz und Pfeffer

Die Hühner werden gewürzt und 15 Minuten in Bouillon gekocht, worauf man das Brustfleisch abtrennt und auf die Croutons legt. Darüber kommen in Butter gedünstete Spargelköpfe, worauf alles mit Sauce Suprême übergossen wird, die man auch zu dem Gericht serviert.

HÜHNERBRUST CHÂTELAINE *(8 Personen)*

4 Hühner werden gesalzen, gewürzt und in 1 l heller Bouillon gekocht. Dann schneidet man das Brust- und Schenkelfleisch ab, entbeint die Hühner und legt die Bruststücke auf die Schenkelstücke. Man verteilt sie auf einer runden Schüssel, in deren Mitte kleine Spinattimbals liegen, und serviert dazu Sauce Suprême.

SUPRÊME AUF POULARDE ARBIN *(8 Personen)*

Eine Poularde von 1 1/2 kg	einige frische oder konservierte Trüffeln
150 g Speck	

dünne Speckscheiben
1 l Bouillon aus Kalbfleisch und Kalbsknochen
$^{3}/_{10}$ l Chaud-Froidsauce
200 g Butter
12 fette Krammetsvögel
Weinblätter
$^{1}/_{2}$ l Hühnergelee
6 runde Scheiben Gänseleberparfait
6 Trüffelscheiben
1 Dose grüne Spargelspitzen
Salz und Pfeffer

Die Poularde wird innen mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Speck gefüllt, der zusammen mit Trüffeln zerstoßen wurde, damit die Poularde Trüffelgeschmack erhält. Sie wird ringsum mit dünnen Speckscheiben belegt und in einer gut gewürzten Bouillon langsam 50 Minuten gekocht. Nach dem Kochen läßt man die Poularde in der Brühe etwas abkühlen, nimmt sie aber dann heraus und läßt sie ganz abkühlen. Die Brühe verwendet man für das Gelee, weshalb sie so kräftig sein muß, daß man keine Gelatine braucht. Die beiden Brustseiten werden in je 3 Scheiben geschnitten, mit Chaud-Froidsauce übergossen und auf Eis gestellt.

Die Krammetsvögel werden in Weinblätter und dünne Speckscheiben eingewickelt und in Butter gebraten. Damit sie ihre natürliche Form behalten, steckt man durch beide Schenkel einen Zahnstocher.

Das Gelee gibt man in eine auf Eis stehende Kristallschale. Wenn es erstarrt ist. bedeckt man es mit im Kreis gelegtem Gänseleberparfait, so, daß 2 Krammetsvögel zwischen jede Scheibe kommen. Vorher nimmt man die Weinblätter und den Speck ab. Auf jede Gänseleberscheibe legt man ein Stück Poulardenbrust, darauf eine schöne Scheibe Trüffel und bedeckt alles mit Gelee. In die Mitte der Schüssel gibt man vor dem Servieren ein Häufchen schöner, gekochter Spargelspitzen.

Das Rezept für Suprême auf Poularde Arbin wurde von Escoffier komponiert.

VILLEROY AUF HUHN *(8 Personen)*

4 Hühner
200 g Butter
4 Eßlöffel Mehl
$^{3}/_{4}$ l saurer Rahm
Semmelbrösel
4 Eier
Backfett
in Butter gebratene Petersilie
Salz und Pfeffer

Die Hühner werden gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Ofen (siehe Anweisung Seite 51) gebraten, dürfen aber nicht zu braun werden. Dann läßt man sie erkalten und schneidet die Brust in zwei Teile. Die Schenkel werden entbeint, die Bruststücke von Haut und Knochen befreit und das Fleisch auf beiden Seiten mit Sauce übergossen. Diese stellt man her, indem man eine Schwitze aus Butter und Mehl macht und diese mit dem Rahm verdünnt und würzt. Die Sauce muß dick sein und darf nicht zu heiß serviert werden.

Wenn die Sauce und die Fleischstücke erstarrt sind, wendet man sie in geschlagenem Ei und Semmelbrösel und bäckt sie in schwimmendem Fett. Mit Petersilie garnieren und ohne Sauce servieren.

NANTAISER HUHN *(8 Personen)*

4 Hühner
200 g Butter
2 Eßlöffel kleine eiförmige Mohrrüben
10 Trüffelscheiben
30 Pariser Kartoffeln
3/10 l braune Bouillon
Salz und Pfeffer

Die Hühner werden gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Bratrohr (Seite 51) gebraten. Wenn sie gar sind, werden sie zerteilt. Sie werden in einem irdenen Topf mit den in Wasser gekochten Mohrrüben, mit den Trüffelscheiben und Pariser Kartoffeln (Seite 110) darum garniert, auf den Tisch gebracht. Hierzu serviert man die mit Bouillon verdünnte Bratensauce.

HUHN DIABLE HYDE PARK *(8 Personen)*

4 Hühner
2 Eier
frisches Weißbrot
200 g Butter
Kartoffel-Chips
Hyde-Park-Sauce (Seite 60)
Salz und Pfeffer
Garnierung:
12 Scheiben gebackener Schinken
10 gebratene Tomatenhälften

Die Hühner werden in der Mitte auseinandergeschnitten und flach gedrückt. Zum Würzen nimmt man Salz und Pfeffer und paniert mit gequirltem Ei und Semmelbröseln. Das Braten geschieht mit Butter in

einem nicht zu heißen Ofen (Seite 51). Nachdem sie gar sind, garniert man sie mit den Zutaten, serviert Chips und Hyde-Park-Sauce dazu.

Hyde-Park-Sauce

1 Eßlöffel Anchovissauce
1 Eßlöffel Ketchup
1/2 Eßlöffel Worcestersauce
1 Kaffeelöffel englisches Senfpulver
Salz, Pfeffer, 1 Prise Curry

Die Zutaten werden gut gemischt und die Sauce kalt serviert.

HUHN IM TOPF AUF PROVENÇALISCHE ART
(8 Personen)

4 Hühner
200 g Butter
2/5 l Bouillon
Salz und Pfeffer

Garnierung:
30 Pariser Kartoffeln
10 Trüffelscheiben
4 Eßlöffel Schinken, in breiten Scheiben gebraten

Die Hühner werden gesalzen, gepfeffert, im Ofen (Seite 51) gebraten und zerteilt. Die Stücke legt man in einen Steintopf, die Bruststücke zuoberst, garniert mit den Zutaten und serviert dazu die mit Bouillon verdünnte Bratensauce.

TRUTHAHN IVOIRE *(8 Personen)*

1 Truthahn von etwa 3 kg
500 g Pilafreis
1 Eßlöffel gewiegte Trüffeln
2 l Sauce Suprême
1/5 l trockener Champagner
Salz und Pfeffer

Garnierung:
12 kleine runde Butterteigcroustaden
4 Eßlöffel getrockneter Spinat
4 Eßlöffel kleine Mohrrübenkugeln

Der Truthahn wird gesalzen, gepfeffert, mit Pilafreis (Seite 110) und den Trüffelwürfeln farciert, zusammengenäht und etwa 1 1/4 Stunden in Bouillon gekocht. Er wird auf einer länglichen Schüssel serviert und mit den Croustaden garniert. Hiervon füllt man 6 mit Spinat und 6 mit den Mohrrübenkugeln, die aus den vorher in Salzwasser mit Butter gekochten Mohrrüben mit dem Gemüseeisen ausgestochen wurden. Als Sauce nimmt man die Brühe, kocht sie ein, mischt sie mit Sauce Suprême, gibt den Champagner dazu und serviert sie in einer Terrine.

TRUTHAHN AUF KALIFORNISCHE ART

(8 Personen)

1 Truthahn von etwa 3 kg
400 g Pilafreis
200 g Gänseleber in Würfeln
200 g Butter
12 gebratene Schinkenscheiben
1/2 l braune Bouillon
Salz und Pfeffer

Der Truthahn wird gesalzen, gepfeffert, mit Pilafreis (Seite 110) farciert, unter den man die Gänseleberwürfel gemischt hat. Hierauf bindet man ihn zusammen und brät ihn im Backofen (Seite 51) mit Butter etwa 1 1/4 Stunden. Wenn er gar ist, legt man ihn auf eine längliche Schüssel und garniert mit den Schinkenscheiben. Dazu serviert man den mit Bouillon verdünnten Bratensaft.

TRUTHAHN AUF NEAPOLITANISCHE ART

(8 Personen)

1 Truthahn mit 2 1/2 kg
200 g Butter
200 g Spaghetti
4 Eßlöffel geriebener Parmesankäse
1/5 l Tomatensauce
2/5 l braune Bouillon
Salz, Pfeffer und Muskat

Der Truthahn wird gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Ofen (S. 51) etwa 1 Stunde gebraten, dann auf eine Schüssel gelegt und mit den Spaghetti garniert. Diese kocht man vorher in Salzwasser, läßt sie ablaufen, überspült sie und mischt sie mit Butter, einer Prise geriebenem Muskat, Parmesankäse und Tomatensauce. Der Bratensaft wird mit Bouillon verdünnt dazu serviert.

TRUTHAHNFILET BERGERETTE

Die Brust eines gebratenen Truthahns wird in kleine runde Scheiben geschnitten, die man auf runde Croutons legt. Dann schneidet man Gurken in Form von Oliven, kocht sie in Wasser mit Salz und Butter, legt sie in die Mitte der Platte, darum die Croutons und serviert dazu eine leichte Paprikasauce.

ENTE AUF POMMERSCHE ART *(8 Personen)*

1 Ente von 2 kg
6 große Äpfel
200 g Butter
4 Eßlöffel gebratener Schinken in Scheiben
4 Eßlöffel Semmelbrösel
roh in Butter gebratene Kartoffeln
$^{1}/_{10}$ l Rahm
$^{2}/_{5}$ l braune Bouillon

Die Ente wird gesalzen, gepfeffert und mit Äpfeln gefüllt. Diese muß man vorher schälen, in Scheiben schneiden, in Butter braten und mit Semmelbröseln und Schinken mischen. Hierauf näht man die Ente zu, bindet sie zusammen und brät sie $^{3}/_{4}$ Stunden in einer zugedeckten Kasserolle im Ofen (Seite 51). Dann legt man sie auf eine längliche Schüssel und garniert mit den Kartoffeln. Die Bratensauce kocht man zusammen mit Rahm und Bouillon auf und serviert sie dazu.

BRAISIERTE ENTE MIT PORTWEIN *(8 Personen)*

1 Ente von 2 kg
200 g Butter
$^{3}/_{10}$ l braune Bouillon
$^{1}/_{5}$ l Portwein
10 kleine Butterteigtartelettes
6 Eßlöffel gedünstete Champignons
Salz, Pfeffer, Arrowroot

Die Ente wird gesalzen, gepfeffert und im Ofen gebraten, bis sie eine schöne Farbe hat. Die Sauce verdünnt man mit Bouillon und $^{1}/_{10}$ l Portwein. Hierauf braisiert man die Ente in zugedeckter Kasserolle im Ofen, bis das Fleisch mürb ist, legt sie dann auf eine längliche Schüssel und garniert mit den Tartelettes, die mit den gedämpften Champignons gefüllt sind. Der Bratensaft wird entfettet, dann etwas Arrowroot hineingerührt, die Sauce durchgeseiht und der Rest Portwein dazugegeben. Sie darf nicht kochen und wird gesondert serviert.

KALTE ENTE FAVORIT *(8 Personen)*

1 Ente von $1^{1}/_{2}$ kg
100 g Butter
Gänseleberpüree
10 Trüffelscheiben
Grießunterlage
$^{1}/_{2}$ l Fleischaspik
$^{2}/_{5}$ l Cumberlandsauce
Obst- oder Kopfsalat
Salz und Pfeffer

Eine schöne junge Mastente wird gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Ofen gebraten. Wenn sie erkaltet ist, schneidet man das Brustfleisch und das Brustbein fort, füllt das Gerippe mit Gänseleberpüree, das so geformt wird, daß die Ente ihre ursprüngliche Form wieder erhält. Zum Dekorieren nimmt man Trüffelscheiben, die mit Aspik bestrichen werden. Die Ente legt man auf eine gekochte Milchgrießunterlage und richtet sie auf einer ovalen Platte an. Die Bruststücke werden in längliche Scheiben geschnitten, die man mit Gänseleberpüree füllt und vor die Ente, mit Fleischaspik bestrichen, legt. Dazu serviert man Cumberlandsauce sowie Obst- oder Kopfsalat.

AIGUILLETTES AUF ENTE MONTMORENCY

Wie Ente Favorit zubereiten. Das Brustfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten und auf die Schüssel vor die Ente gelegt, auf jede Scheibe 1 Kirsche. Man dekoriert mit Trüffelscheiben und serviert Obstsalat dazu.

GEKOCHTE WILDENTE MIT CUMBERLANDSAUCE *(8 Personen)*

2 Enten
4 Kaffeelöffel Salz
2 Eßlöffel Salpeter
4 Kaffeelöffel Zucker
200 g Salz zur Salzlake
5 l Wasser zur Salzlake
10 halbe entkernte Tomaten
6 Eßlöffel in Butter gedünstete Erbsen
3/10 l Cumberlandsauce

Die Enten werden mit einer Mischung aus Salz, Salpeter und Zucker fest eingerieben und bleiben bis zum nächsten Tag liegen. Hierauf legt man sie für 3 Tage in die Salzlake und kocht sie dann mit der halben Menge Salzlake und Wasser. Nun richtet man sie auf einer länglichen Schüssel an und garniert mit den mit Erbsen gefüllten und im Ofen gewärmten Tomaten. Dazu wird Cumberlandsauce serviert.

WILDENTENTIMBAL AUF JÄGERART

Eine mit Butter ausgeriebene Porzellanform wird mit Trüffeln oder Scheiben von gekochter Ochsenzunge belegt, mit Entenfarce gefüllt und

im Wasserbad poschiert. Dann stürzt man den Inhalt auf eine runde Schüssel, garniert mit Champignons und Spargelspitzen und serviert dazu Trüffelsauce.

VILLEROY AUF WILDENTE

In gleicher Weise wie Villeroy auf Huhn zubereiten.
König Gustav aß sehr gerne Villeroy auf Huhn, weshalb auch ein ähnliches Gericht mit Wildente auf seinen Wunsch zubereitet wurde.

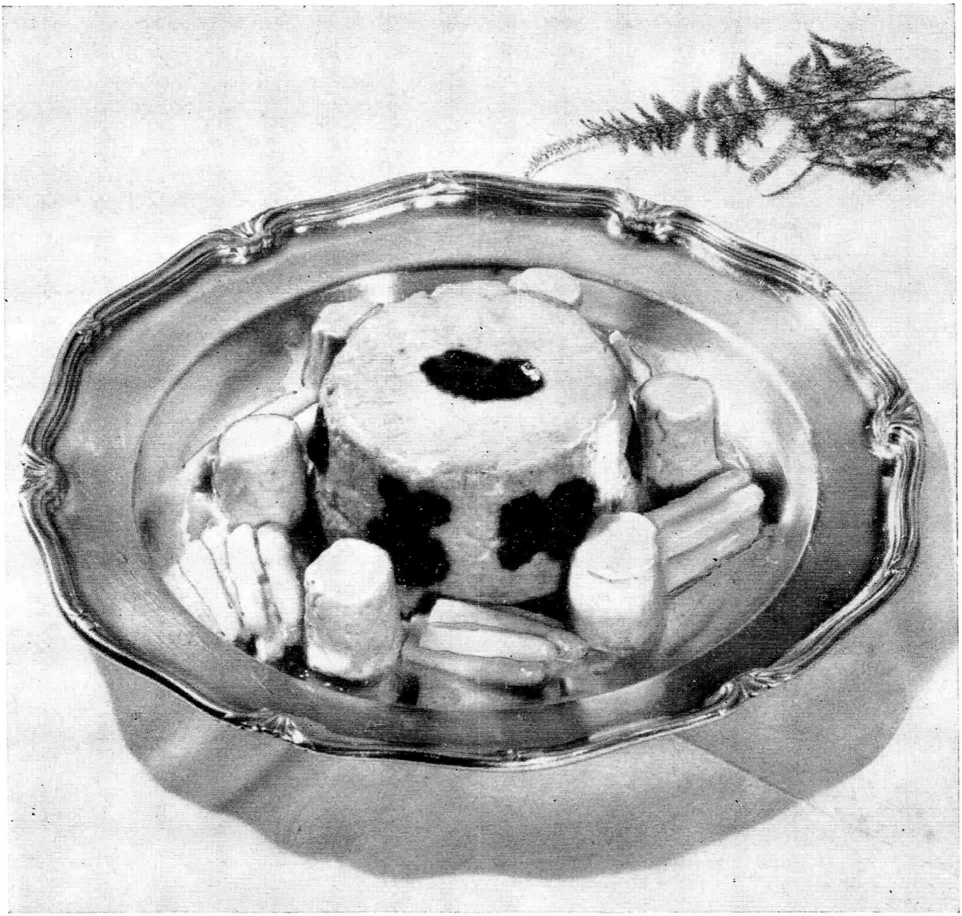
WILDGANS AUS OTTENBY

Die Gans wird gereinigt, gesalzen, gepfeffert und im Ofen mit Butter gebräunt. Der Fleischsaft wird mit Bouillon verdünnt und die Wildgans in einer zugedeckten Kasserolle langsam braisiert, wobei sie öfter zu drehen und zu begießen ist. Der Braten ist durch, wenn das Brustfleisch weich und mürb ist. Die Gans wird auf einer länglichen Platte angerichtet. Der Bratensaft wird vor dem Servieren entfettet, mit 2 Eßlöffeln Apfelmus gemischt und durchpassiert. Dazu wird eine Schale Apfelmus serviert, die mit gefüllten Tomaten auf Pariser Art (S. 109) garniert ist.
Wildgänse haben einen vorzüglichen Geschmack und sind weniger fett als zahme Gänse. Sie sollten stets braisiert werden. Sie waren ein Leibgericht des verstorbenen Königs von Schweden.

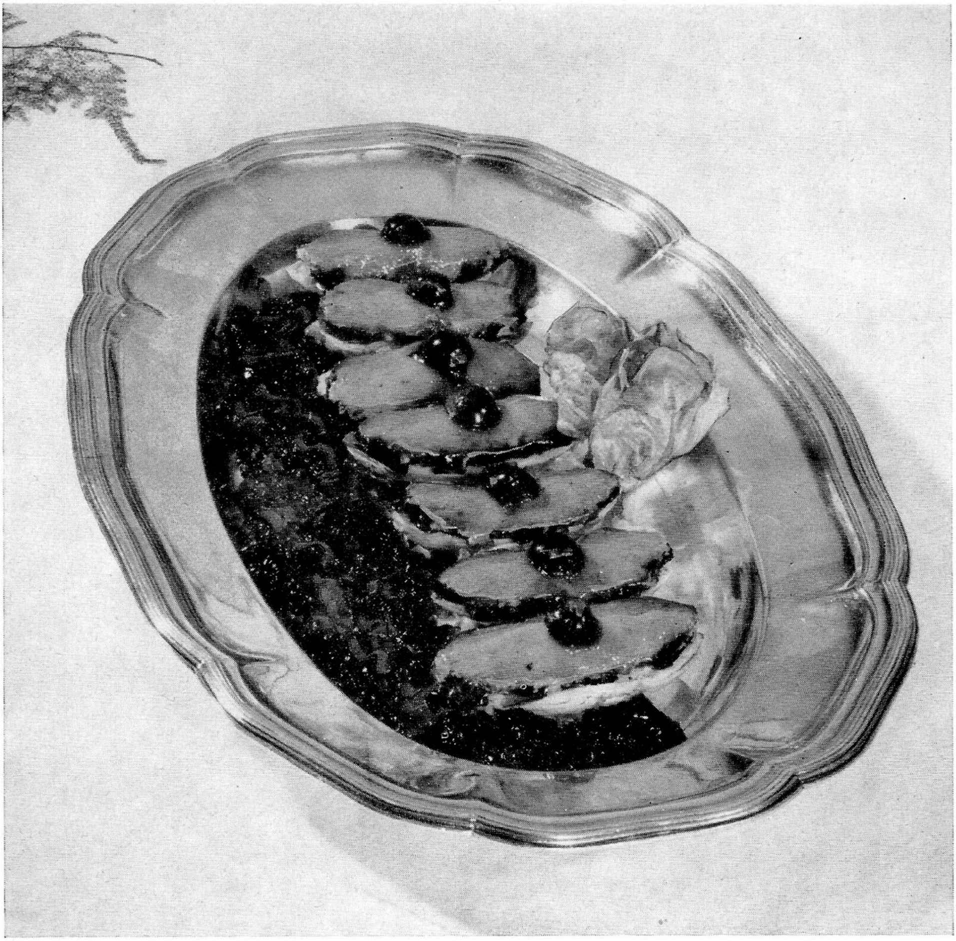
REBHÜHNER AUF DIPLOMATENART *(8 Personen)*

4 junge Rebhühner
200 g Gänseleber
4 Trüffeln
Speckscheiben
200 g Butter
$^{2}/_{5}$ l braune Bouillon
etwas Madeira
Salz, Pfeffer, Arrowroot
Garnierung:
4 Croutons
10 in Butter gebratene Champignons
10 Rebhuhnfrikadellen
10 Oliven

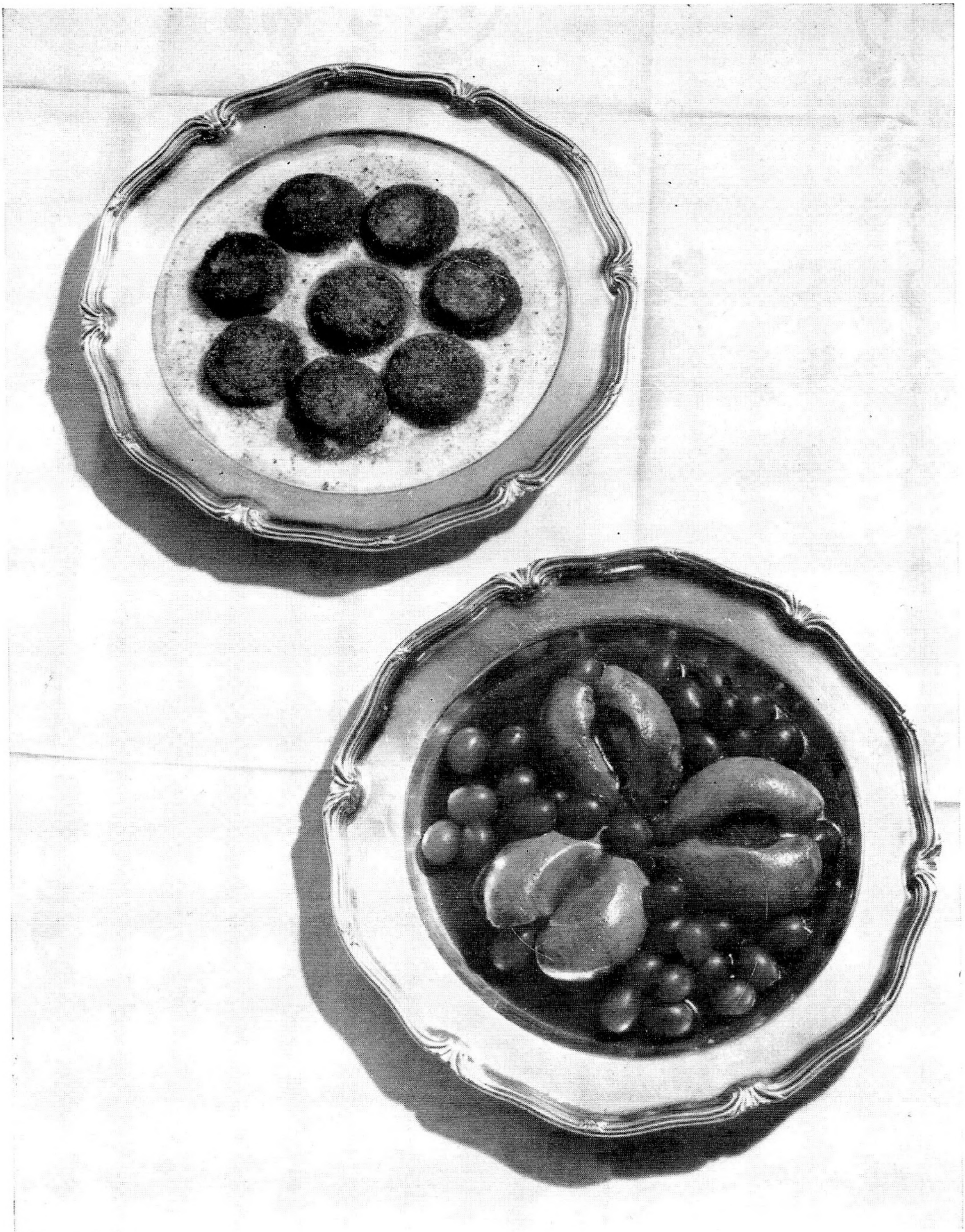
Die Rebhühner werden gesalzen, gepfeffert und mit Gänseleber sowie den kleingeschnittenen Trüffeln gefüllt, worauf man sie mit Butter im Backofen brät. Zum Anrichten legt man sie auf die Croutons, garniert und bereitet aus dem Bratensaft, den man mit Bouillon verdünnt, mit



16. Hühnertimbal auf Prinzessinnenart.



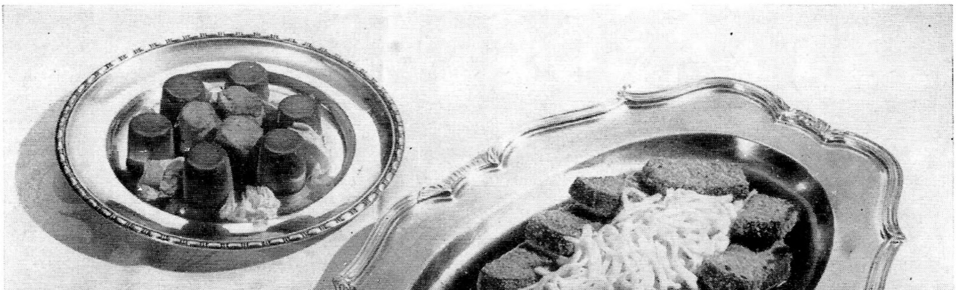
17. Barquette auf Fasan Buloz. Wie Gerichte mit Äpfeln von König Gustav V. bevorzugt wurden, waren Barquettes ein Leibgericht der Königin Victoria.



18. Suprême auf Haselhuhn Véronique (vorne) sowie Mignon-Eier. Véronique ist eine übliche Bezeichnung für Gerichte, die mit Trauben garniert werden.



19. Schneehuhn Gustav V.



20. Farcetimbal auf Geflügel (die runde Platte) sowie Kaukasische Pastete.

Arrowroot bindet und mit etwas Madeira abschmeckt, eine Sauce, die dazu serviert wird.

REBHÜHNER AUF SIZILIANISCHE ART *(8 Personen)*

4 junge Rebhühner
200 g Butter
500 g Sauerkraut
10 Scheiben gekochten Schinken
$^2/_5$ l Sauce Mornay
Salz und Pfeffer

Die Rebhühner werden gesalzen, gepfeffert und im Backofen mit Butter gebraten. Dann braisiert man Sauerkraut (Seite 110) in einer feuerfesten Form und legt die Schinkenscheiben darauf. Zum Servieren schneidet man das Brustfleisch der Rebhühner ab, legt sie auf die Schinkenscheiben, übergießt alles mit Sauce Mornay und gratiniert vor dem Servieren.

SUPRÊME AUF REBHUHN ALBUFÉRA *(8 Personen)*

3 Rebhühner zur Farce (auch alte)
200 g Butter
2 Eier
$^2/_5$ l Sauce Velouté
Garnierung:
4 junge Rebhühner
10 Butterteigtartelettes
$^3/_5$ l saurer Rahm
100 g Gänseleber zur Sauce
etwas Sherry
Salz und Pfeffer
5 Eßlöffel Pilafreis
2 Eßlöffel Gänseleber
1 Eßlöffel Trüffelwürfel

Drei Rebhühner werden entbeint, das Fleisch geschabt und mit 100 g Butter und den Eiern im Mörser zerstoßen, worauf man die Mischung passiert und den Rahm zusetzt. Mit dieser Farce wird eine mit Butter ausgeriebene Steingutform gefüllt und im Wasserbad poschiert. Darauf stürzt man den Inhalt auf eine runde Schüssel, bestreicht die Masse mit zerlassener Butter und garniert mit den mit Pilafreis (Seite 110) gefüllten Tartelettes, unter den auch die Gänseleber und die Trüffelwürfel gemischt wurden. Auf jedes Tartelette legt man $^1/_2$ Brust der jungen frisch in Butter gebratenen Rebhühner.
Die Sauce zu diesem Gericht erhält man durch Kochen der Gerippe mit Sauce Velouté und Gänseleber. Sie wird dann passiert und mit Rahm und Sherry gemischt. Eine kleine Menge gießt man über die Rebhühnerbrüste auf den Tartelettes und serviert dazu den Rest.

MOUSSE AUF REBHÜHNERN ST. HUBERTUS

Rebhühnerfarce und Sherry-Sauce wird wie für Suprême auf Rebhuhn Albuféra zubereitet. Zum Garnieren verwendet man gebratene Morcheln sowie Champignons und serviert die Sauce dazu gesondert.

WACHTELN AUF SIZILIANISCHE ART *(8 Personen)*

8 fette frische Wachteln
3 Eßlöffel Hühnerfarce
1 Eßlöffel gekochte Ochsenzunge in kleinen Würfeln
1 Eßlöffel Trüffeln
Speckscheiben
200 g Butter
8 in Butter gebratene Artischockenböden
400 g Pilafreis
1/5 l braune Bouillon
1/5 l Marsala
Salz, Pfeffer, Arrowroot

Die Wachteln werden gesalzen, gepfeffert und mit der Hühnerfarce gefüllt, der die Trüffeln und die Ochsenzunge, in kleine Würfel geschnitten, beigemischt wurden. Hierauf werden die Wachteln im Ofen mit Butter 10 Minuten gebraten. Dann schneidet man sie in der Mitte auseinander und legt auf jede Hälfte einen Artischockenboden, darum Pilafreis (Seite 110) hoch angehäuft. Den Bratensaft verdünnt man mit Bouillon und gibt einen Schuß Marsala dazu. Zum Dicken verwendet man etwas Arrowroot und serviert die Sauce gesondert.

WACHTELN IM NEST *(8 Personen)*

8 Wachteln
100 g Gänseleber
1 Trüffel
Speckscheiben
200 g Butter
8 Croutons
Strohkartoffeln
Salz und Pfeffer

Die Wachteln werden gesalzen, gepfeffert, mit Gänseleber und Trüffeln gefüllt und 10 Minuten im Ofen mit Butter gebraten, dann auf die Croutons gelegt und mit Strohkartoffeln garniert. Hierzu wird die Bratensauce serviert.

GEBRATENER FASAN AUF ENGLISCHE ART

(8 Personen)

2 junge fette Fasanen
Speckscheiben
200 g Butter
Chips
3/10 l Brotsauce
3/10 l braune Bouillon
frisches Weißbrot
Salz und Pfeffer

Die Fasanen werden gesalzen, gepfeffert und im Ofen mit Butter gebraten. Dann richtet man sie auf einer ovalen Schüssel an und garniert sie mit Kartoffelchips. Den Bratensaft kocht man mit Bouillon auf, seiht ihn durch und serviert ihn zusammen mit Brotsauce.

SUPRÊME AUF FASAN FINANCIÈRE

Der Fasan wird gesalzen, gepfeffert und im Ofen gebraten, worauf man ihn auf einer länglichen Schüssel anrichtet und mit je 10 Champignons, Trüffelscheiben, Oliven und 10 Scheiben Kalbsbries in Butter gebraten garniert. Die Bratensauce wird mit Arrowroot gedickt und erhält durch einen Schuß Madeira ein feines Aroma.

BRAISIERTER FASAN MIT SELLERIE *(8 Personen)*

2 Fasanen
Speckscheiben
300 g mageres Ochsenfleisch in Würfeln
300 g Kalbfleisch in Würfeln
200 g Butter
2 Mohrrüben
1 gelbe Zwiebel
1/2 Sellerieknolle
1 guter Liter helle Bouillon
1 Bukett Suppengrün
2 Eßlöffel Weizenmehl
1/5 l Weißwein
1/10 l saurer Rahm
3 braisierte Bleichsellerie
Salz und Pfeffer

Die Fasanen werden gesalzen, gepfeffert und mit Speckscheiben eingewickelt. Das Ochsen- und Kalbfleisch bräunt man zusammen mit den Mohrrüben, dem Knollensellerie und der Zwiebel im Ofen an. Die Gemüse werden vorher in Scheiben geschnitten. Zum Verdünnen der Sauce nimmt man Bouillon und läßt alles mit dem Suppengrün 2 Stunden

kochen. Hierauf legt man die Fasanen dazu und braisiert 25 bis 30 Minuten. Falls die Sauce die Fasanen nicht bedeckt, gibt man noch mehr Bouillon zu. Wenn die Fasanen gar sind, nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch und kocht sie ein.

Die Sauce stellt man aus einer Schwitze mit 100 g Butter und Mehl her und gießt dann den Braisiersaft auf, worauf der Wein und der Rahm daruntergemischt werden. Die Sauce soll hellbraun sein.

Zum Servieren gibt man die Fasanen auf eine längliche Schüssel, garniert mit Bleichsellerie und übergießt mit Sauce, die dazu auch gesondert gereicht wird.

Das Rezept für braisierten Fasan mit Sellerie fand König Gustav V. in einer englischen Zeitung und gab es seinem Küchenmeister, der noch einige kleine Verbesserungen vornahm.

FASANENPÜREE FORESTIÈRE

Wie Rebhühner St. Hubertus zubereiten. Zum Garnieren nimmt man in Butter gebratene Morcheln, braisierte Tomaten und gewiegte Petersilie.

BARQUETTE AUF FASAN BULOZ *(8 Personen)*

2 gebratene kalte Fasanen
10 Barquettes
10 Eßlöffel Gänseleberpüree
3/10 l Chaud-Froid-Sauce
1 Trüffel
Das Eiweiß von 2 hartgekochten Eiern
1/5 l Fasanenaspik
Reissockel
Estrée-Salat

Die Barquettes werden mit Gänseleberpüree gefüllt und die Fasanenbrüste in 10 schöne Scheiben geschnitten, die man mit Chaud-Froid-Sauce überzieht und mit Trüffel und Eiweiß in geeigneter Form dekoriert. Dann bestreicht man die Fasanenscheiben mit Aspik. Je 1 Scheibe wird auf eine Barquette gelegt und diese auf dem Sockel angerichtet. Zum Garnieren nimmt man kleingeschnittenes Aspik. Zu diesem kalten Gericht serviert man Estrée-Salat (roher Bleichsellerie und Trüffeln in Scheiben, mit Mayonnaise gemischt). Abb. 17.

HASELHUHN SUPRÊME RÉGENCE *(8 Personen)*

4 Haselhühner
Speckscheiben
200 g Butter
8 Croutons
$^{2}/_{5}$ l braune Bouillon
$^{1}/_{10}$ l saurer Rahm
Salz und Pfeffer
$^{1}/_{10}$ l Sherry
Garnierung:
15 Oliven
10 Trüffelscheiben
12 Hühnerfrikadellen
10 in Butter gebratene Champignons

Die Haselhühner werden gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Backofen gebraten. Dann wird das Brustfleisch abgeschnitten, auf die Croutons gelegt und mit diesen auf einer Servierplatte verteilt, wozu die Garnierung kommt.
Die Bouillon wird zusammen mit dem Rahm aufgekocht und mit Sherry abgeschmeckt. Diese Sauce wird zum Übergießen des Geflügelfleisches benutzt und auch dazu serviert.

SUPRÊME AUF HASELHUHN VÉRONIQUE
(8 Personen)

4 Haselhühner
Speckscheiben
200 g Butter
8 ovale Croutons
4 Eßlöffel von Kernen befreite und geschälte grüne Trauben
$^{1}/_{10}$ l Rahm
$^{1}/_{10}$ l Weißwein
Salz, Pfeffer, Arrowroot

Die Haselhühner werden gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Backofen gebraten. Dann wird das Brustfleisch abgeschnitten, geteilt und auf die Croutons gelegt. Diese richtet man auf einer runden Platte an und garniert in der Mitte mit den in der Sauce aus dem Bratensaft erwärmten Trauben, dem Rahm, etwas Weißwein und Arrowroot zugesetzt wurde. Die Sauce dient zum Übergießen und wird dazu serviert. Abb. 18.

HASELHUHNTIMBAL MIT CHAMPIGNONS

Um das Timbal aus Haselhuhnfarce wird eine Garnierung aus Champignons angerichtet, die in Butter erhitzt wurden.

HASELHUHN-MEDAILLON RACHEL

Poschierte Haselhuhnfarce wird durch ein Sieb passiert, mit etwas Fleischaspik, aufgelöster Gelatine und Schlagrahm gemischt. Damit füllt man Barquettes und legt eine schöne Scheibe Gänseleber darauf. Das Ganze wird mit Fleischaspik bestrichen und die Barquettes auf einer Reisunterlage angerichtet, um den Gemüsesalat als Garnierung kommt.

TIMBAL AUF SCHNEPFEN NACH JÄGERART
(8 Personen)

3 Schnepfen
1 kleiner Birkhahn
300 g Butter
2 Eier
2/5 l Rahm
1/10 l Cognac
4 Eßlöffel Champignons
Salz und Pfeffer

Das Fleisch der Schnepfen und des Birkhahns wird mit dem Eingeweide der Schnepfen ohne den Kropfinhalt zerstampft und in 100 g Butter gebraten. Dann gibt man die Eier, die übrige Butter, Salz und Pfeffer dazu und passiert die Masse, worauf man den Rahm und den Cognac hineinrührt. Diese Mischung füllt man in eine mit Butter ausgeriebene Pastetenform und poschiert sie im Wasserbad. Das Timbal wird mit zerlassener Butter bestrichen und mit in Butter erwärmten Champignons garniert.
Die Gerippe werden im Ofen gebräunt und zusammen mit dem Bratensaft gekocht. Die Brühe seiht man durch, dickt sie mit Arrowroot und serviert sie zu dem Gericht.

SCHNEEHUHNSOUFFLÉ DIANA *(8 Personen)*

Farce aus 4 Schneehühnern
1/10 l Cognac
2 geschlagene Eiweiß
200 g Butter
8 Trüffelscheiben
3/10 l Sauce wie zu Timbal auf Jägerart
500 g gedünstete Champignons
Salz und Pfeffer

Die Schneehuhnfarce (Seite 95) wird gesalzen, der Cognac und der Eierschnee dazugegeben und alles gemischt, worauf man die Farce auf einer niedrigen silbernen Platte anrichtet und mit eingefettetem Papier

bedeckt, um sie so im Wasserbad zu poschieren. Anschließend bestreicht man sie mit zerlassener Butter und garniert mit den Trüffelscheiben und den in Butter gebratenen Köpfen der Schneehühner. Dazu werden die Sauce und die gedünsteten Champignons serviert.

SUPRÊME AUF SCHNEEHUHN GUSTAV V. *(8 Personen)*

8 Schneehühner, davon 4 zur Farce
8 Trüffelscheiben
8 Butterteigtartelettes
200 g Butter
8 konservierte Hahnenkämme
8 in Butter gedünstete Champignonköpfe
$^2/_5$ l trockenen Champagner
Salz, Pfeffer und Arrowroot

Eine mit Butter ausgeriebene Pastetenform wird mit Trüffelscheiben belegt, mit einer Farce aus vier Schneehühnern (Seite 95) ausgelegt und im Wasserbad poschiert. Mit dieser Farce füllt man auch die Tartelettes, die man auf einer Platte mit eingefettetem Papier darüber anrichtet und in schwacher Ofenhitze erwärmt. Das Brustfleisch von vier Schneehühnern schneidet man ab, entfernt die Haut und brät es leicht in Butter. Die Gerippe der zur Farce benutzten Schneehühner werden in Butter gebräunt. Man verdünnt mit etwas Bratensaft. Diese Sauce passiert man und mischt die Eingeweide (ohne die Kröpfe) hinein, nachdem sie in Butter gebraten wurden. Die Sauce wird mit Arrowroot gedickt und Champagner daruntergemischt.
Die Pastetenform stürzt man auf eine Servierplatte und richtet die Tartelettes darum an. Auf jedes wird ein Bruststück gelegt, darüber die Hahnenkämme und die Champignons, worauf alles mit Sauce übergossen wird, die auch dazu serviert wird.
Dieses Gericht wurde am 90. Geburtstag von König Gustav V. serviert.
Abb. 19.

FLEISCH

SUPRÊME AUF REH DUCHESSE *(8 Personen)*

10 runde Rehfilets vom Ziemer
200 g Butter
500 g Rehfarce
1 Dose Morcheln
2 Eßlöffel gewiegte, gekochte Ochsenzunge
$^3/_{10}$ l Pfeffersauce
Salz und Pfeffer

Die Filets werden etwas flachgeklopft, gesalzen, gepfeffert und in Butter gebraten. Die Rehfleischfarce (Seite 95) gibt man in eine Bordürenform und poschiert sie im Wasserbad. Sobald sie gar ist, stürzt man sie auf eine runde Platte, legt die Rehfilets darauf und garniert die Mitte mit gedünsteten Morcheln und darübergestreuter gewiegter Ochsenzunge. Dazu wird eine Pfeffersauce serviert.

REHBRATEN CUMBERLAND *(8 Personen)*

$2^1/_2$ kg Rehbraten
Speck
1 gelbe Zwiebel
2 Mohrrüben
2 Eßlöffel Weinessig
2 Eßlöffel Öl
1 Bukett Suppengrün
$^3/_{10}$ l Rotwein
200 g Butter
1 Eßlöffel Gelee aus schwarzen Johannisbeeren
$^3/_{10}$ l Bratensaft
eingemachte Orangenschalen
Salz, Pfeffer und Arrowroot
Garnierung:
1 kg gekochte Kastanien
8 Tomaten
200 g Spinat

Der Braten wird von Häuten befreit, vorbereitet und gespickt, worauf man ihn zwei Tage in eine Beize aus Zwiebeln, Mohrrüben, Essig, Öl, Suppengrün und $^1/_5$ l Rotwein legt. Hierauf wird er gesalzen, gepfeffert und mit Butter im Ofen gebraten, wobei er wiederholt zu begießen



21. Kalter Prager Schinken Bouquetière. Die Bezeichnung Prager Schinken rührt aus der Zeit her, als aus Prag Schinken eingeführt wurden, die leicht gesalzen und auf besondere Weise geräuchert waren. Der Beinamen Bouquetière spielt auf die zu Tüten geformten Schinkenscheiben mit Kirschen an, die in Form eines Buketts angerichtet sind.

ist. Nach 30 bis 35 Minuten nimmt man ihn heraus. Die Marinade gießt man zusammen mit dem Gelee aus schwarzen Johannisbeeren, dem übrigen Rotwein und dem Bratensaft in die Kasserolle, dickt mit Arrowroot und seiht durch. Der Braten wird mit einigen ganzen Kastanien und halben Tomaten garniert, letztere werden mit in Butter gedünstetem Spinat gefüllt. Zu dem Gericht serviert man ein Kastanienpüree (gekochte und durchgetriebene Kastanien, denen Bouillon zugesetzt wurde) und eine Sauce, in die man die eingemachten und in Streifen geschnittenen Orangenschalen gibt.

REHRÜCKEN TURBIGO *(8 Personen)*

1 zarter Rehrücken von 1½ kg
Speck
Marinadezubehör wie bei Rehbraten Cumberland
200 g Butter
⅖ l Sauce wie zu Rehbraten Cumberland
Salz und Pfeffer

Garnierung:
10 in Butter gebratene Champignons
12 gebratene Kalbswürstchen
6 Eßlöffel gebratene Morcheln
30 Pariser Kartoffeln

Der Rehrücken wird gespickt, mariniert und wie Rehbraten Cumberland gebraten, worauf man ihn garniert.

REHRÜCKEN OBERJÄGER

Wie Rehbraten Cumberland zubereiten. Mit halben Tomaten garnieren, die mit Hühnerfarce gefüllt und im Ofen erwärmt wurden, dazu kleine Spinattimbals. Als Sauce serviert man Oberjägersauce und Kastanienpüree.

REHROULADE MIT NUDELN

Scheiben aus Rehfleisch werden gesalzen, gepfeffert und mit gewiegtem Rehfleisch gefüllt, das mit Eiern, Salz und Pfeffer gemischt wurde. Die Scheiben rollt man und bindet sie zusammen. Sie werden mit Mohrrüben und Zwiebeln in Scheiben, einem Suppengrün (wie erwähnt) und Bratensaft braisiert, worauf die Rouladen auf einer aus gekochtem Milchgrieß bestehenden Bordüre angerichtet werden. In die Mitte legt

man in Butter geschwenkte frische Nudeln und serviert die Braisiersauce dazu.

BRAISIERTER HASENRÜCKEN AUF BADISCHE ART *(8 Personen)*

3 Hasenrücken
$^{3}/_{10}$ l Bratensaft
1 Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel in Scheiben
1 Bukett Suppengrün
Kartoffelpüree
10 halbe gekochte Birnen
$^{1}/_{10}$ l Rahm
Salz und Pfeffer

Die Hasenrücken werden gespickt und mit Mohrrüben, Zwiebeln und dem Suppengrün im Bratensaft braisiert. Dann legt man sie auf eine Unterlage aus Kartoffelpüree und garniert darum die halben Birnen. Die mit Rahm gemischte Braisiersauce wird dazu serviert.

TURBAN AUF HASENFILETS

Kleine aus dem Rücken geschnittene Hasenfilets klopft man flach, spickt sie und brät sie in Butter. Sie werden auf einen Kranz aus Hasenfarce gelegt, die im Wasserbad poschiert wurde. In die Mitte kommen gekochte Kastanien. Der Bratensaft wird über die Filets gegossen und dazu Pfeffersauce serviert.

HASENPASTETE

Eine längliche mit Butter ausgeriebene Pastetenform wird mit dünnem Butterteig ausgelegt und mit Hasenfarce gefüllt. Den Deckel bildet eine dünne Lage Butterteig, die man mit Eigelb bestreicht. Das Ganze wird im Ofen gebacken und dazu eine leichte Pfeffersauce und gratinierter Blumenkohl serviert.

SCHINKEN-MOUSSELINES AUF FLORENTINER ART *(8 Personen)*

16 Schinkenfrikadellen
500 g Spinat
100 g Butter
$^{1}/_{10}$ l saurer Rahm
$^{3}/_{10}$ l Sauce Mornay
geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer und Muskat

Der Spinat wird mit kochendem Wasser gebrüht und in einen Durchschlag gegeben, in kaltes Wasser getaucht, worauf man ihn ablaufen läßt. Das Wasser drückt man aus und wiegt den Spinat grob, salzt und pfeffert ihn und würzt ihn mit einer Prise geriebener Muskatnuß. Hierauf wird der Spinat in einer Kasserolle mit gebräunter Butter erhitzt, worauf man den Rahm hineinrührt und ihn auf einer silbernen Platte oder einer feuerfesten Form anrichtet. Die Frikadellen stellt man mit einem Dessertlöffel aus Schinkenfarce her und poschiert sie direkt in Wasser. Wenn sie gar sind, legt man sie auf den Spinat und bedeckt sie mit Sauce Mornay. Darüber streut man etwas Parmesankäse und gratiniert im Backofen.

SCHINKENPASTETE *(8 Personen)*

etwa 1 kg Schinkenfarce
12 Gänseleberscheiben
200 g Butterteig
1 Eigelb
2/5 l Madeirasauce
1 kg Spinat

Eine längliche mit Butter ausgeriebene Pastetenform wird mit einer dünnen Schicht Butterteig ausgekleidet und schichtweise mit Schinkenfarce und Gänseleber gefüllt. Den Deckel bildet eine dünne Butterteigscheibe, die mit Eigelb bestrichen wird. Die Pastete bäckt man etwa 1 1/2 Stunden im Ofen. Dazu wird Madeirasauce und Spinat mit Rahm (siehe Schinken-Mousselines auf Florentiner Art) serviert.

SCHINKENPÜREE À LA CHARTRES *(8 Personen)*

500 g geräucherter Schinken
3 Eiweiß
7/10 l saurer Rahm
150 g Butter
1/4 l feiner Portwein
1/5 l Kalbsbouillon
1/5 l Demiglace
1/5 l frisches Champignonpüree
1/5 l Poulardenpüree (Seite 76)
1 Kaffeelöffel Paprikapulver

Der Schinken wird zusammen mit dem Paprika und dem Eiweiß zerstoßen und passiert. Wenn die Mischung 1 Stunde geruht hat, gibt man den Rahm dazu und füllt damit eine hohe mit Butter ausgeriebene zylindrische Form und poschiert etwa 1 1/2 Stunden im Wasserbad, worauf man sie auf eine runde Platte stürzt.

Portwein und Bouillon werden zusammen mit Demiglace (Seite 97) gekocht, wobei man gut abschäumt und die Sauce schließlich abseiht. Sie wird zusammen mit Champignonpüree (Seite 108) und Poulardenpüree, beides getrennt, serviert. Das Schinkenpüree wird vor dem Servieren mit zerlassener Butter bepinselt.

Hühner- und Poulardenpüree

Gekochtes Hühner- oder Poulardenfleisch wird fein gewiegt und mit etwas Sauce Velouté gemischt.

SCHINKENPÜREE MIT PAPRIKA *(8 Personen)*

etwa 1 kg Schinkenfarce
100 g Butter
10 Trüffelscheiben
$^2/_5$ l Madeirasauce

Garnierung:
10 halbe Tomaten
10 Eßlöffel mit etwas Paprika gemischtes Spinatpüree

Eine mit Butter ausgeriebene Pastetenform wird mit Trüffelscheiben belegt und mit Schinkenfarce gefüllt, im Wasserbad $1^1/_2$ Stunden poschiert und auf eine runde Platte gestürzt. Man bestreicht die Farce mit zerlassener Butter und garniert sie mit halben Tomaten, die mit dem Spinatpüree gefüllt und im Ofen erwärmt wurden. Dazu serviert man Madeirasauce.

EINGEBACKENER PRAGER SCHINKEN *(8 Personen)*

1 Prager Schinken von 2 kg
1 kg Pastetenteig
1 Eigelb

$^2/_5$ l Trüffelsauce
$^1/_2$ Dose französische Erbsen
500 g Spinat

Der Schinken wird gekocht, worauf man ihn ablaufen und auskühlen läßt. Dann nimmt man die Schwarte ab, macht den Schinken sauber und legt ihn auf den aufgerollten Pastetenteig, in den man ihn so einschlägt, daß er ganz von Teig umgeben ist. Die Außenseite dekoriert man mit Blättern aus Teig, streicht ihn mit Eigelb an und gibt ihn so in einen heißen Ofen, bis der Teig eine schöne Farbe angenommen hat. Dann wird er auf einer Servierplatte angerichtet. Dazu gibt man Trüffelsauce, französische Erbsen und Spinat in Butter geschwenkt.

PRAGER SCHINKEN BOUQUETIÈRE

Von einem kalten gekochten Prager Schinken entfernt man die Schwarte und macht ihn sauber. Dann schneidet man eine geeignete Zahl dünner schöner Scheiben ab, formt daraus Tüten und füllt sie mit Gänseleberpüree. Diese richtet man dann darüber hübsch an und steckt in jede Öffnung eine eingemachte Kirsche, worauf man sie mit flüssig gemachtem Schinkengelee bepinselt. Als Unterlage benutzt man einen Reis- oder Grießsockel und garniert darum mit zerkleinertem Fleischaspik. Auf den Knochen setzt man eine Papillote. Dazu serviert man halbierte reife Tomaten, die mit Obstsalat in Mayonnaise gefüllt sind und reicht dazu eine Schale mit zerkleinertem Aspik. Abb. 21.

SCHINKENKOTELETTS AUF YORKER ART

Reste von Schinkenpüree werden mit Paprika gewürzt, durchpassiert, mit etwas Aspik vermischt, wozu man einige Blatt in warmem Wasser aufgelöste Gelatine sowie Schlagrahm gibt. Damit füllt man Kotelettformen und stellt sie kalt. Wenn sie steif geworden sind, taucht man sie kurz in heißes Wasser, falls sich der Inhalt nicht lösen sollte. Die eine Hälfte glasiert man mit braunem, die andere Hälfte mit weißem Aspik, richtet sie auf einer runden Platte mit Gemüsesalat in der Mitte an und serviert dazu Kopfsalat. Abb. 1.

FARCIERTES SCHWEINSRIPPENSTÜCK NANTAISE *(8 Personen)*

1 Schweinsrücken zu 2 kg
500 g Hasenwildpret
2 Trüffeln
$^{1}/_{10}$ l Cognac
10 in Butter gebratene Champignons
Semmelbrösel
200 g Butter
250 g Speck
2 Eier
500 g Sauerkraut
15 gekochte Kastanien
kleingeschnittenes Essiggemüse
Kartoffelpüree
Salz, Pfeffer und Arrowroot

Das Schweinsrippenstück wird von Knochen befreit und gefüllt. Dazu nimmt man mit Speck und Eiern gestampftes Hasenwildpret, das passiert, mit zerkleinerten Trüffeln, Cognac, Salz, Pfeffer und gewiegten

Champignons gemischt wird. Die Speckseite rollt man, näht sie zu und umwindet sie mit Garn. Dann wird sie mit geschlagenem Ei und den Semmelbröseln paniert und in eine Bratpfanne gegeben. Darüber gießt man zerlassene Butter, gibt einen Deckel darauf und brät das Fleisch im Ofen. Wenn es gar ist, richtet man es auf einer länglichen Platte an und garniert mit braisiertem Sauerkraut (Seite 110) und mit Kastanien. Die Bratensauce wird mit Arrowroot gedickt und mit dem Essiggemüse gemischt. Diese Sauce serviert man mit Kartoffelpüree.

LAMMBRATEN AUF BADISCHE ART *(8 Personen)*

1 zarter Lammbraten von 2 kg
2 Mohrrüben
1 Knoblauchzehe
1 Knollensellerie
1 Bukett Suppengrün
Nudeln
1 Dose französische Erbsen
Sauce (s. unten)
Salz, einige Pfefferkörner

Der Lammbraten wird sauber gemacht und in eine mit Wasser gefüllte Kasserolle gegeben, so daß das Fleisch gut bedeckt ist. Darin läßt man es aufkochen, spült das Fleisch mit kaltem Wasser ab und legt es wieder mit Wasser und dem Gemüse sowie dem Gewürz ins Wasser, worauf man es langsam 1¼ Stunden kochen läßt. Wenn es gar ist, richtet man es auf einer Servierplatte an, schneidet die Gemüse in Würfel und garniert sie darum mit den in Butter gedünsteten Erbsen. Dazu werden Nudeln in Butter und eine nach folgendem Rezept bereitete Sauce serviert: Abb. 22

Sauce zu Lammbraten auf Badische Art

50 g Butter
40 g Weizenmehl
1/10 l saurer Rahm
2/5 l Lammbrühe
4 Eigelb

Aus Butter und Mehl bereitet man eine Schwitze, gießt die Brühe darüber und rührt mit einem Schaumschläger aus Holz oder Draht über Feuer, bis die Sauce kocht. Dann gibt man die Eidotter und den Rahm dazu und passiert sie.

LAMMBUG BAYONNAISE

Ein Lammbug wird von Knochen befreit, gerollt und zusammen-

gebunden. Darauf kocht man ihn wie Lammbraten auf Badische Art, nimmt das Fleisch weg, bestreut es mit Semmelbrösel und stellt es in einen heißen Ofen zum Bräunen. Zum Garnieren dient in Scheiben geschnittener geräucherter und gebratener Schinken. Dazu serviert man Petersilienbutter und gratinierten Blumenkohl.

BRAISIERTER LAMMBRATEN MIT SELLERIE

(8 Personen)

1 Lammbraten von 2 kg
100 g Butter
2 Mohrrüben zum Braten
1 gelbe Zwiebel
3/5 l braune Bouillon
1/10 l Tomatenpüree
1 Bukett Suppengrün
2 Knoblauchzehen
12 Scheiben Knollensellerie oder Bleichsellerie
500 g frische Mohrrüben zum Dünsten
Salz und Pfeffer

Man salzt und pfeffert den Lammbraten und bräunt ihn zusammen mit Mohrrüben und Zwiebeln, die in Scheiben geschnitten sind. Den Bratensaft verdünnt man mit Bouillon, gibt Tomatenpüree, das Suppengrün und den Knoblauch dazu und braisiert den Braten 1 1/2 Stunden, wobei man ihn oft übergießt. Wenn er gar ist, richtet man ihn auf einer Platte an und garniert ihn mit Sellerie. Falls Knollensellerie verwendet wird, kocht man diesen in Wasser, während Bleichsellerie braisiert werden sollte. Die Braisiersauce wird abgeschäumt und durchgeseiht. Sie wird zusammen mit den gedünsteten Mohrrüben dazu serviert.

FARCIERTER HAMMELBRATEN DUBOUZET

(8 Personen)

1 Hammelbraten von 2 1/2 kg
10 Frankfurter Würstchen
1 Eßlöffel gewiegte Trüffeln
2 Mohrrüben
1 gelbe Zwiebel
200 g Butter
3/5 l braune Bouillon
10 Kartoffeln
5 Eßlöffel gedünsteter Spinat
1/10 l Madeira
500 g grüne Bohnen
Salz, Pfeffer und Arrowroot

Man befreit den Hammelbraten von Knochen, füllt ihn mit dem Wurstinhalt, der mit den Trüffeln gemischt wurde, salzt und pfeffert das

Fleisch, rollt es und braisiert es zusammen mit Mohrrüben, Zwiebeln und Butter im Ofen. Der Bratensaft wird mit Bouillon verdünnt. Wenn der Braten gar ist, richtet man ihn auf einer Servierplatte an und garniert ihn kurz vor dem Servieren mit großen länglichen Kartoffeln, die ausgehöhlt, im Ofen gebacken und dann mit in Butter geschwenktem Spinat gefüllt wurden. Das Fett der Braisiersauce wird abgeschöpft und diese mit Arrowroot gedickt, worauf man Madeira darunterrührt und das Gericht mit der Sauce und frischen in Butter geschwenkten grünen Erbsen serviert.

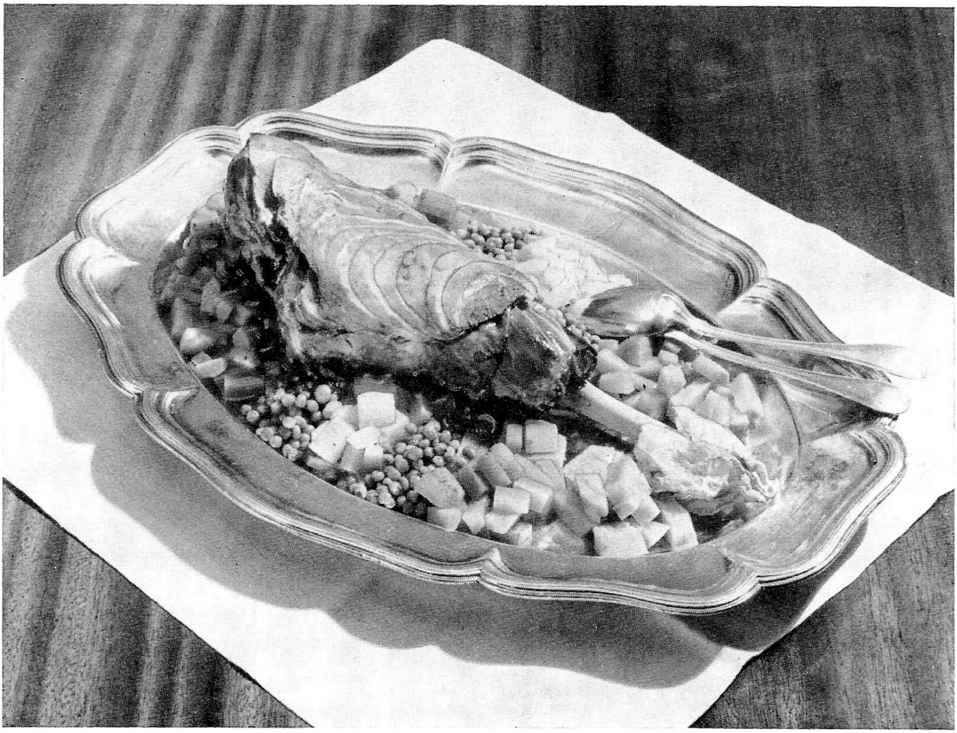
LAMMSATTEL AUF SARDINISCHE ART *(8 Personen)*

1 Lammsattel von 2 kg
100 g Butter
1 gelbe Zwiebel
2 Mohrrüben
10 Pariser Tomaten
1 kleiner gekochter Blumenkohl
6 Artischockenböden
Weinessig
Öl
Friturefett
Friturefeig
$^2/_5$ l braune Bouillon
Salz und Pfeffer

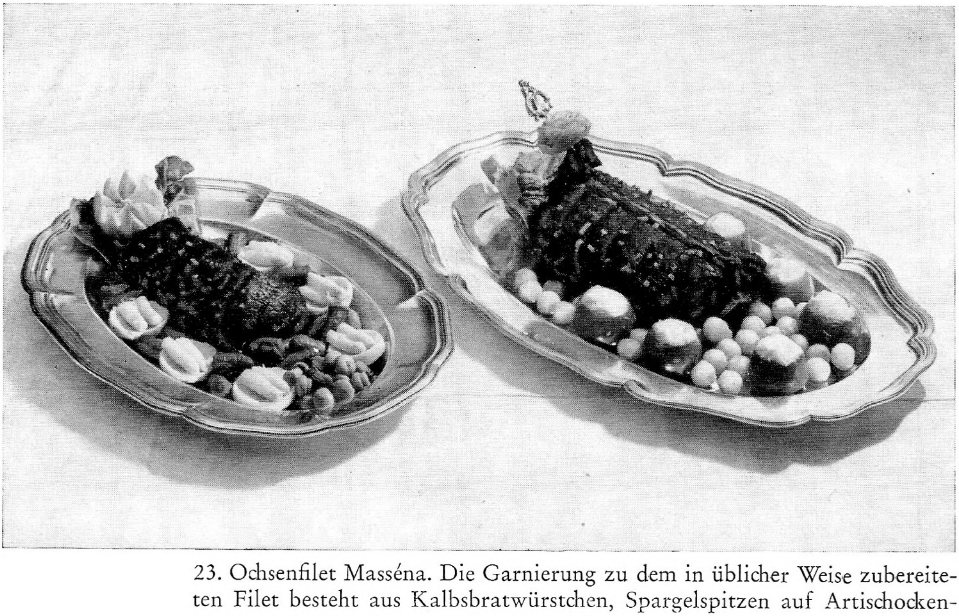
Der Sattel wird sauber gemacht und von Häuten befreit, das Fleisch gewürzt und zusammengebunden. Er wird zusammen mit Zwiebeln und Mohrrüben, die man in Würfel geschnitten hat, etwa 35 Minuten im Ofen gebraten. Dann richtet man ihn auf einer Servierplatte an und garniert mit Pariser Tomaten (Seite 109) und mit kleinen Blumenkohlstückchen. Die Artischockenböden schneidet man in vier Teile, salzt und pfeffert sie, taucht sie in etwas Weinessig, Öl und Friturefeig, worauf man sie in schwimmendem Fett herausbäckt. Die Sauce besteht aus dem Bratensaft, von dem das Fett abgeschöpft ist, etwas Bouillon wird zugesetzt und das Ganze durchgeseiht.

LAMMSATTEL CHÂTELAINE

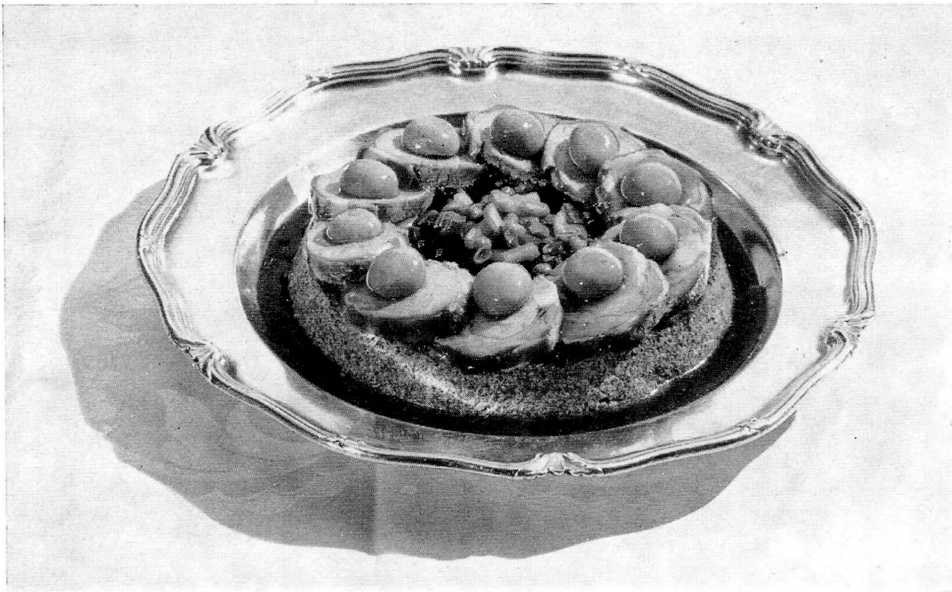
Der Lammsattel wird wie auf Sardinische Art gebraten, dann mit ausgehöhlten Tomaten, die gesalzen, gepfeffert und mit Blumenkohlpüree gefüllt wurden, garniert. Dazu serviert man große ovale in Butter gebratene Kartoffeln oder Pariser Kartoffeln und Sauce Béarnaise. Abb. 23.



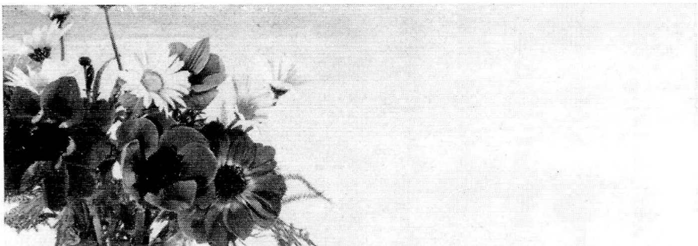
22. Lammbraten auf Badische Art.



23. Ochsenfilet Masséna. Die Garnierung zu dem in üblicher Weise zubereiteten Filet besteht aus Kalbsbratwürstchen, Spargelspitzen auf Artischockenböden und Champignonköpfen. Rechts Lammsattel Châtelaine.



24. Gespicktes Kalbsfilet auf Spinatkranz.



25. Roastbeef Västernorrland.



26. Kalbslende Tosca mit Gurken und Spinat garniert. Die Gurkenstücke sollen geschält, in Wasser und Butter gekocht und an der einen Seite ausgehöhlt sein, damit sie mit dem in Butter erwärmten Spinat, Salz, Pfeffer und geriebenen Muskat gefüllt werden können.



27. Zubereiten von Kartoffelgaufrettes. Eine viereckig geschnittene Kartoffel wird über das Gaufrette-Eisen geführt, halb umgedreht und nochmals über das Eisen geführt. Die Scheiben kommen dann in Friture.



28. Die Gaufrettes werden auf ein Kalbsmedaillon nach Yorker Art gelegt, ein geschätztes Lunchgericht.

LAMMKOTELETTS SAVARIN *(8 Personen)*

10 zarte Lammkoteletts
200 g Butter
8 Artischockenböden
10 dreieckige Croutons
$^2/_5$ l Bouillon
$^1/_5$ l Rotwein
Salz, Pfeffer und Arrowroot

Die Koteletts werden gesalzen, gepfeffert, in Butter gebraten und auf einer runden Platte angerichtet. Die Mitte garniert man mit den in vier Teile geschnittenen und in Butter gedünsteten Artischockenböden und den Croutons. Die Bouillon wird mit Rotwein aufgekocht, mit etwas Arrowroot gedickt und durch Butter verbessert.

VILLEROY AUF LAMMKOTELETTS *(8 Personen)*

10 zarte Lammkoteletts
200 g Butter
10 kleine Gänseleberscheiben
10 gefüllte Eßlöffel Hühnerfarce
Grießsockel
10 Trüffelscheiben
Kartoffel-Gaufrettes
Champignons
$^3/_{10}$ l Trüffelsauce
Salz und Pfeffer

Die Koteletts werden gesalzen, gepfeffert und ganz leicht in Butter gebraten, worauf man sie herausnimmt und abkühlen läßt. Auf jedes kommt eine Scheibe Gänseleber, die man mit Hühnerfarce (Seite 94) überzieht und mit einem in Wasser getauchten Messer glattstreicht. So legt man die Koteletts in eine niedrige Kasserolle, die man mit eingefettetem Papier bedeckt. Man erwärmt in schwacher Ofenhitze und richtet die Koteletts dann auf dem Grießsockel an, wobei auf jedes eine Trüffelscheibe kommt und alles mit zerlassener Butter bestrichen wird. Zum Garnieren verwendet man Kartoffelgaufrettes und serviert dazu Trüffelsauce (Seite 98) sowie gedünstete Champignons.

CURRYLAMM AUF INDISCHE ART *(8 Personen)*

1 kg Lammbug
500 g Lammbrust
150 g geräucherter Schinken
1 gelbe Zwiebel
2 große Äpfel
200 g Butter
$1^1/_2$ Eßlöffel Curry
1 l Bouillon
2 Eßlöffel Mehl
$^1/_5$ l saurer Rahm
200 g Reis
1 Bukett Suppengrün, Salz und Pfeffer

Der Lammbug wird von Knochen befreit und in viereckige Stücke geschnitten. Ebenso schneidet man die Lammbrust, die, in Wasser aufgekocht, herausgenommen, mit kaltem Wasser abgespült wird und die man dann ablaufen läßt. Die Zwiebel, den Schinken und die Äpfel schneidet man in Würfel und brät sie in Butter. Dann gibt man das Lammfleisch dazu, das mit einem Eßlöffel Curry gut vermischt wurde, und verdünnt mit Bouillon. Hierauf kommt das Suppengrün hinein. Alles wird mit etwas Salz langsam gekocht. Wenn das Fleisch gar ist, gibt man es in eine silberne Schale.

Von der Butter nimmt man 50 g und macht mit Mehl eine Schwitze, die mit der Kochbrühe und Rahm verdünnt wird und zum Übergießen des Fleisches dient.

Der Reis wird in Salzwasser 13 Minuten gekocht, worauf man ihn ablaufen läßt und mit Butter und ganz wenig Wasser in eine Kasserolle gibt. Er wird darin für 10 Minuten zugedeckt in den Backofen gestellt. Das sich beim Kochen des Fleisches bildende Fett wird abgeschöpft, mit etwas Curry und der Hälfte Reis gemischt, so daß dieser zur Hälfte leicht gefärbt, zur anderen Hälfte weiß ist. Der Reis wird getrennt dazu serviert.

LAMMROSETTEN *(8 Personen)*

1 Lammsattel von 1½ kg
50 g Gänseleber
3 Trüffeln
5 Eigelb
200 g Butter
10 Tomaten
300 g Pilafreis
⅕ l Sauce Béarnaise
1 Dose Erbsen
Salz, Pfeffer und Zucker

Der Sattel wird von Knochen befreit, ebenso von Fett und Häuten. Das Fleisch wiegt man zusammen mit der Gänseleber, den Trüffeln, Salz und Pfeffer und gibt die Eidotter dazu. Aus dieser Farce formt man kleine flache Klöße, die in Butter gebraten werden. Die Tomaten werden in kochendes Wasser getaucht, geschält, entkernt und mit etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker gedünstet. Der Pilafreis (S. 110) wird auf einer runden Platte angerichtet und mit den Tomaten garniert. Darauf richtet man die Lammrosetten an. Man serviert dazu Sauce Béarnaise und in Butter geschwenkte Erbsen.

OSTERLAMM SARLADAISE

Ein Rücken, Bug oder Sattel wird dazu genommen. Man salzt und pfeffert ihn und brät ihn mit Butter im Ofen. Scheiben aus rohen Kartoffeln werden mit rohen oder konservierten Trüffeln in Scheiben gebraten. Wenn das Fleisch durch ist, bestreut man es mit etwas mit gewiegter Petersilie und ein wenig gewiegtem Knoblauch gemischten Semmelbröseln und bräunt das Fleisch im Ofen. Wenn es gar ist, gibt man es auf eine Platte und garniert mit den Kartoffeln. Der Bratensaft wird mit etwas Bouillon aufgekocht, durchgeseiht und über das Fleisch gegeben. Dazu serviert man Sauce Béarnaise.

SCHASCHLIK AUF TÜRKISCHE ART

Kleine – 2 cm lange – Stücke Lammfilet und in Vierecke geschnittene 2 cm lange Schinkenscheiben werden auf einen silbernen Spieß – für jeden Gast einen – gesteckt. Man würzt mit etwas Salz und Pfeffer und streut zerquetschten Thymian und Lorbeerblätter darüber. Zum Anfeuchten nimmt man zerlassene Butter und bestreut das Fleisch mit etwas Semmelbröseln. Dieses Fleisch wird gebraten und auf eine Unterlage aus Pilafreis gelegt, die mit braisierten Tomaten gemischt und mit geriebenem Parmesan bestreut wurde. Dazu serviert man Sauce Béarnaise.

KALBSSATTEL GRANDSEIGNEUR *(8 Personen)*

1 weißer und zarter Kalbssattel von 2–3 kg
1 gelbe Zwiebel
2 Mohrrüben
500 g kleine Kalbsknochen
100 g Butter
$^1/_2$ l Kalbsbouillon
$^1/_{10}$ l Sherry
500 g Spinat
$^2/_5$ l Rahm
Salz und Pfeffer

Garnierung:
12 Scheiben gekochte Ochsenzunge
20 gekochte Spargelköpfe
500 g Rosenkohl
8 halbe mit 4 Eßlöffel Hühnerfarce gefüllte Tomaten

Der Sattel wird sauber gemacht und zusammengebunden, gesalzen, gepfeffert und mit Zwiebeln und Mohrrüben, die in Scheiben geschnitten wurden, sowie mit den zu kleinen Stücken zerschlagenen

Kalbsknochen und Butter in eine Kasserolle gegeben und in mäßig heißem Ofen braisiert. Man übergießt wiederholt mit Kalbsbouillon. Bratzeit etwa 2 Stunden.

Wenn der Sattel gar ist, wird er auf einer Servierplatte angerichtet und garniert. Der Rosenkohl wird erst gekocht und in Butter gedünstet, die Tomaten brüht man ab, schält sie, schneidet sie in Hälften, nimmt die Kerne heraus, füllt sie mit Hühnerfarce und bäckt sie einige Minuten im Ofen.

Von der Braisiersauce wird das Fett abgeschöpft, dann der Sherry zugesetzt und alles durchgeseiht. Die Sauce wird mit in Rahm gedünstetem Spinat serviert.

KALBSSATTEL ORLOFF *(8 Personen)*

Der Sattel wird wie Kalbssattel Grandseigneur braisiert. Wenn er fertig ist, macht man mit dem Messer einen Schnitt, der an allen Seiten 1 cm tief geht, löst die beiden Filets mit einem Schnitt am Rückgrat entlang und schneidet sie in Scheiben. Zwischen je 2 Scheiben kommt Soubise-Sauce und eine Trüffelscheibe. Dann legt man die Filets auf den Sattel, so daß dieser wieder seine Form erhält. Man übergießt ihn mit 1/5 l Sauce Mornay, der man 1/4 l Soubise-Sauce zugesetzt hat, streut etwas geriebenen Parmesankäse darüber und gratiniert den Sattel. Zum Garnieren nimmt man gekochte Spargelspitzen, in Butter gebratene Champignons und 10 Gurkenstücke, die in der Mitte ausgehöhlt und mit etwas Tomatenketchup gefüllt wurden. Die entfettete und eingekochte Braisiersauce wird dazu serviert.

KALBSSATTEL KARL X. *(8 Personen)*

1 Kalbssattel von 2–3 kg mit Nieren
200 g Speck
1/10 l Cognac
200 g Butter
1/10 l Malvasier (Madeira)
3/5 l Kalbsbouillon
1/10 l Madeirasauce
400 g Gänseleber
2 Eier
500 g Trüffeln, am besten frische

Garnierung:
10 Butterteigtartelettes
12 runde Sellerieschneiben
12 Buttertimbals mit Artischockenpüree (Seite 85)

Man nimmt die Nieren heraus und entfernt die Knochen, ohne die Haut zu beschädigen. Darauf löst man die inneren Filets, zieht die Häute ab und zerstößt das Fleisch im Mörser mit Speck, Gänseleber, Salz, Pfeffer und den Eiern. Diese Farce mischt man mit den in Scheiben geschnittenen Trüffeln und gibt den Cognac darunter. Die Farce dient zum Füllen des Sattels, den man zusammenbindet und mit leicht gebräunter Butter, dem Madeira oder Malvasier und etwas Bouillon braisiert. Sobald der Sattel gar ist, richtet man ihn auf einer Platte an und garniert ihn. Die Braisiersauce wird entfettet und gesondert serviert.

Die Tartelettes zum Garnieren füllt man mit den in kleine Stücke geschnittenen und in Butter gebratenen Nieren. Sie werden mit Madeira-Sauce gemischt. Die Selleriescheiben kocht man in Kalbsbouillon.

Buttertimbals mit Artischockenpüree

1 kg Butter
1 zerquirltes Ei
Semmelbrösel
Friture
6 Eßlöffel Artischockenpüree

Die Butter wird zu Stücken von der Größe starker Korken geformt und zweimal kräftig mit dem zerquirlten Ei und Semmelbröseln paniert. Dann gibt man sie in das heiße Backfett und läßt die Umhüllung darin braun werden. Diese Timbals werden aufgeschnitten und die Butter ausgegossen, worauf man die Timbals mit dem Artischockenpüree füllt. Die geschmolzene Butter verwendet man anderweitig.

KALBSROGNONADE MARAÎCHÈRE *(8 Personen)*

Das zwischen der Kotelettreihe und der Kalbskeule liegende Stück wird von Knochen befreit und die Nieren der Länge nach in zwei Teile geschnitten. Dann salzt und pfeffert man das Fleisch mit den Nieren darin und rollt es zusammen. Es wird mit einer Mohrrübe, einer Zwiebel und den Knochen, die man zu kleinen Stücken zerquetscht, zusammen mit brauner Kalbsbouillon braisiert. Zum Garnieren nimmt man verschiedenes Gemüse wie Spargel, Mohrrüben, Spinattimbals oder Bleichsellerie. Die Braisiersauce wird entfettet, durchgeseiht und dazu serviert.

KALBSLENDE POMPADOUR

Wie Kalbsrognonade Maraîchère, jedoch ohne Nieren. Mit halben Tomaten, die man mit gekochten Spargelköpfen und Pariser Kartoffeln auf Artischockenböden füllt, garnieren. Dazu serviert man Choron-Sauce.

KALBSLENDE TOSCA

Wie Kalbsrognonade Maraîchère zubereiten. Die Lende wird auf eine Unterlage aus gekochten mit zerlassener Butter vermischten Spaghetti, mit geriebenem Parmesankäse und saurem Rahm gelegt und gratiniert. Die Braisiersauce wird dazu mit frischen in Butter gedünsteten Mohrrüben serviert. Abb. 26.

KALBSBRIESTIMBAL RADZIVILL *(8 Personen)*

500 g Kalbsbries
150 g Spaghetti
1 l Consommé
Krebsbutter
100 g Parmesankäse
36 Krebsschwänze
125 g Trüffeln in Scheiben
100 g Butter
Mehl
Salz und Pfeffer

Die Spaghetti werden in dem Consommé gekocht, worauf man sie ablaufen läßt und sie mit Krebsbutter, geriebenem Parmesankäse, den Krebsschwänzen und Trüffeln zusammen in eine Schüssel gibt. Das Kalbsbries wird mit Wasser abgebrüht, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl gewendet und in Butter gebraten. Wenn es gar ist, legt man es auf die Spaghetti in der Schüssel und serviert den Bratensaft dazu.

KALBSBRIESTIMBAL KARDINAL

Wie Kalbsbriestimbal Radzivill zubereiten. Dazu werden in Würfel geschnittene Champignons serviert. Das Kalbsbries wird mit kochendem Wasser gebrüht und im ganzen mit Zwiebeln, Mohrrüben und Suppengrün braisiert. Dazu serviert man mit Krebsbutter gemischte Sauce Béchamel.

GEFÜLLTES KALBSMEDAILLON AUF YORKER ART *(8 Personen)*

10 runde Scheiben eines inneren Kalbsfilets
200 g Butter
10 kleine Scheiben Gänseleber
10 Eßlöffel Schinkenfarce
10 Trüffelscheiben
Kartoffelgaufrettes oder Chips
$^{3}/_{10}$ l Madeira-Sauce
Gratinierter Blumenkohl
Salz und Pfeffer

Die Kalbsfilets werden in Butter leicht gebraten, worauf man sie abkühlen läßt. Auf jedes Filet kommt eine Scheibe Gänseleber, die man mit Schinkenfarce überzieht und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glättet. Die Filets legt man dann in eine flache Kasserolle, bedeckt sie mit einem eingefetteten Papier und erwärmt sie in mäßiger Ofenhitze. Sodann richtet man sie auf einer Servierplatte an, legt auf jedes Filet eine Trüffelscheibe und bestreicht alles mit zerlassener Butter. Die Mitte garniert man mit Kartoffelgaufrettes oder Chips und serviert zu dem Gericht Madeira-Sauce und Blumenkohl. Abb. 28.

GESPICKTES KALBSFILET AUF SPINATKRANZ *(8 Personen)*

10 runde Scheiben eines inneren Kalbsfilets
Speckstreifen
10 g Butter
500 g Spinat
4 Eier
$^{1}/_{10}$ l Rahm
Salz, Pfeffer und Muskat

Garnierung:
10 in Butter gebratene Champignonköpfe
in Wasser und Butter gedünstete Gurkenstückchen

Die Filets werden gespickt und in Butter gebraten. Den Spinat überbrüht man, passiert ihn und mischt ihn mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß, den zerquirlten Eiern und Rahm, worauf man alles in eine mit Butter ausgeriebene Form gibt und im Wasserbad poschiert. Wenn die Masse gar ist, stürzt man sie auf eine runde Platte. Die Filets werden auf den Spinatkranz gelegt und auf jedes ein Champignonkopf; in der Mitte die Gurkenstückchen. Dazu wird der Bratensaft serviert. Abb. 24.

BRAISIERTES KALBSKOTELETT FOYOT *(8 Personen)*

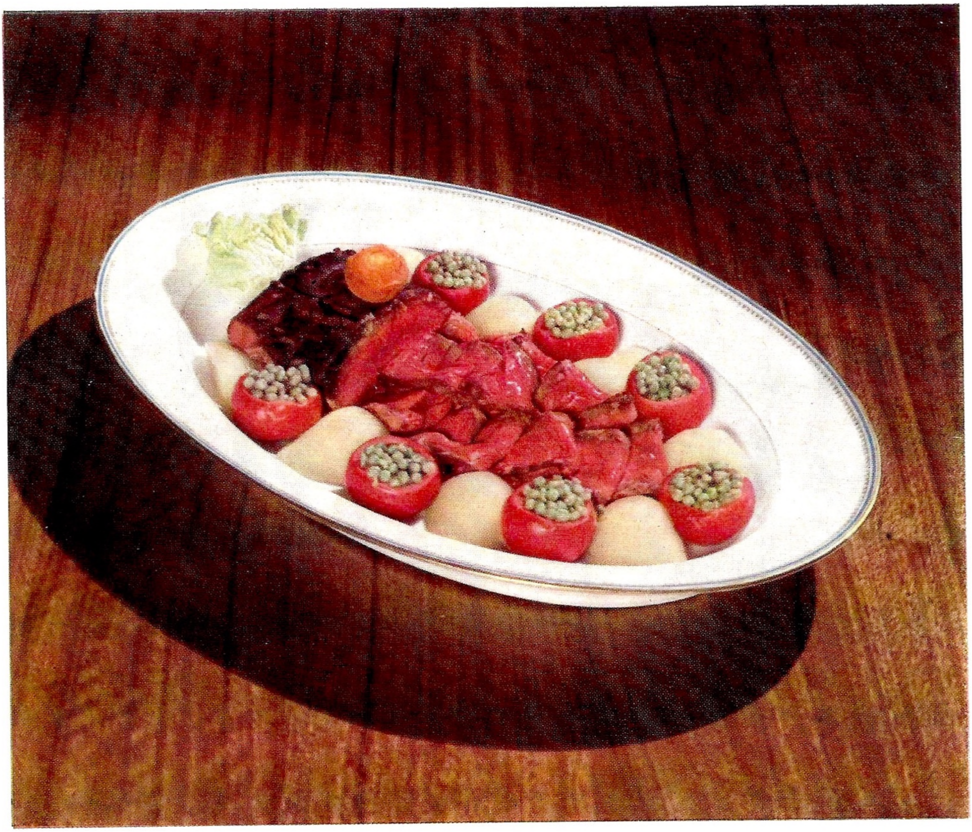
8 schöne Kalbskoteletts
200 g Butter
300 g Semmelbrösel
200 g geriebener Parmesankäse
2/5 l Kalbsbouillon
Nudeln in Butter
2/5 l Trüffelsauce
Salz, Pfeffer und Muskat

Die Koteletts werden gesalzen, gepfeffert und in Butter leicht gebraten, worauf man sie herausnimmt. Dann mischt man Semmelbrösel, Käse, Salz und eine Prise Muskatnuß, legt die Masse auf die Koteletts und drückt sie etwas ein. Darüber gießt man zerlassene Butter. Sodann richtet man die Koteletts in einer niedrigen Kasserolle an und bräunt sie leicht im Backofen. Sie werden vorsichtig mit Bouillon begossen und einige Stunden langsam braisiert. Man richtet sie auf einer Servierplatte an und bringt sie mit Nudeln und Trüffelsauce zu Tisch.

RINDSSTEAK CHEZ-SOI *(8 Personen)*

2 kg Ochsenfleisch
Speck
1 l braune Bouillon
Pariser Kartoffeln
Schinken in Streifen
100 g Butter
3 mittelgroße Mohrrüben
2 gelbe Zwiebeln
Kartoffelpüree
frisches Gemüse nach Belieben
Salz und Pfeffer

Das gut abgehängte und mürbe Fleisch wird mit langen viereckigen Speckstücken gespickt, gesalzen, gepfeffert, zusammengebunden und in einer großen Kasserolle mit Butter, Mohrrüben und Zwiebeln, die man in große Stücke geschnitten hat, gebräunt. Wenn es ringsum braun ist, übergießt man es mit der Bouillon und braisiert alles zusammen bei mäßiger Hitze 3 bis 4 Stunden, wobei das Gefäß bedeckt sein muß. Wenn das Fleisch gut braisiert ist, nimmt man es heraus, entfettet die Bratensauce und seiht sie durch. Die Sauce muß kräftig sein. Das Fleisch schneidet man in Scheiben und serviert es auf einer feuerfesten Porzellanplatte. Zuerst garniert man es ringsum mit Pariser Kartoffeln und mit in letzter Minute gebratenen Schinkenstreifen. Ein wenig von der Braisiersauce gießt man darüber und serviert den Rest zusammen mit Kartoffelpüree und frischem Gemüse zu dem Gericht.



29. Ochsenaiguillettes auf Badische Art sind ein ursprünglich deutsches Gericht. Typisch ist dafür süßes Obst – wie hier die in Sirup gekochten Birnen, die zu Fleischgerichten serviert werden. Das Rezept ist eines der vielen, die Königin Victoria aus ihrer badischen Heimat mitgebracht hat.

Rindssteak chez-soi war das beliebteste Fleischgericht von König Gustav V., vermutlich, weil es im Mund schmilzt. Wenn ihm am Morgen die Speisenfolge des Tages vorgelegt wurde, drückte er stets seine Zufriedenheit aus, wenn sie dieses Gericht enthielt.

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN ZUM BRATEN VON OCHSENFLEISCH IM OFEN

Ochsenfilets, Roastbeef und ähnliches Fleisch salzt man, pfeffert, spickt es und bindet es zusammen. Es ist mit Butter bei guter Ofenhitze zusammen mit Mohrrüben, gelben Zwiebeln, in Stücke geschnitten, sowie mit Knochenstückchen zu braten. Zwischendurch wendet man das Fleisch und begießt es wiederholt mit dem Bratenfett. Nach etwa 20 bis 25 Minuten Bratzeit ist es fertig und sollte dann innen eine hellrosa Farbe haben.
Aus dem Bratensaft bereitet man eine Sauce, indem man diesen gut entfettet, nachdem das Fleisch herausgenommen wurde. Man verdünnt mit Bouillon und seiht durch, damit die Knochenstücke entfernt werden.

OCHSENFILET NIVERNAISE *(8 Personen)*

1 Ochsenfilet von 1 kg
Speck
200 g Butter
1 Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel
zerschlagene Knochenstücke
$^2/_5$ l braune Bouillon

Garnierung:
1 kleiner Blumenkohl, gekocht und in Stückchen geschnitten
500 g frische gekochte Mohrrüben
2 in Stücke geschnittene gekochte Sellerieknollen
30 Pariser Kartoffeln

Man nimmt die Sehnen heraus und zieht die Häute ab, spickt das Filet und brät wie oben angegeben. Dann wird das Fleisch garniert und der Bratensaft dazu serviert.

OCHSENFILET AUF WESTFÄLISCHE ART

Das Ochsenfilet wird im Backofen, wie oben angegeben, gebraten. Zum Garnieren nimmt man braisiertes Sauerkraut (Seite 110), in Stücke geschnittene heiße Frankfurter Würste, dazu große, eiförmige, in Butter gebratene Kartoffeln und serviert den Bratensaft dazu.

OCHSENFILET WELLINGTON *(8 Personen)*

1 Ochsenfilet von 1 kg
Speck
200 g Butter
1 Mohrrübe
zerschlagene Knochenstücke
Farce aus 1 Huhn
2 Eßlöffel kleingewiegte Trüffeln
500 g Butterteig
1 Eigelb
500 g Erbsen oder grüne Bohnen
3/10 l Trüffelsauce
Salz und Pfeffer

Das Filet wird im Backofen (Seite 89) halbfertig gebraten, worauf man es erkalten läßt. Dann überzieht man es mit Hühnerfarce, der die Trüffelstückchen beigemischt wurden. Der Butterteig wird auf 1/2 cm Stärke ausgerollt, das Filet daraufgelegt und darin eingeschlagen. Der Teig wird mit gequirltem Ei bestrichen und im Backofen gebacken. Dazu serviert man grüne Erbsen oder Bohnen in Butter gedünstet und Trüffelsauce.

OCHSENFILET WINDSOR *(8 Personen)*

1 Ochsenfilet von 1 kg
Speck
200 g Butter
1 Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel
zerschlagene Knochenstücke
2/5 l braune Bouillon
1/10 l Madeira
500 g grüne Bohnen
Salz, Pfeffer, Arrowroot

Garnierung:
10 in Butter gebratene Champignonköpfe
10 konservierte Hahnenkämme
12 Rebhuhnfrikadellen
12 große Würfel aus gekochtem Kalbskopf

Das Filet wird im Ofen (Seite 89) gebraten. Den Bratensaft rührt man mit etwas Arrowroot ab und gibt den Madeira dazu. Das Filet wird dann garniert und mit der Sauce und den in Butter gedünsteten grünen Bohnen serviert.

OCHSENFILET FRASCATI *(8 Personen)*

1 Ochsenfilet von 1 kg
Speck
200 g Butter
1 Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel
Salz, Pfeffer, Arrowroot
zerschlagene Knochenstücke
2/5 l braune Bouillon
1/10 l Madeira

Garnierung:

10 in Butter gebratene Champignonköpfe
10 runde Gänseleberscheiben
10 Trüffelscheiben

Das Filet wird im Ofen (Seite 89) gebraten. Dann garniert man es und übergießt es mit dem mit Arrowroot abgerührten und durch Madeira verbesserten Bratensaft. Die gleiche Sauce wird auch zu dem Gericht serviert.

OCHSENFILET GASTRONOM *(8 Personen)*

1 Ochsenfilet von 1 kg
2 frische oder konservierte Trüffeln
gut 1/10 l Madeira
Speck
200 g Butter
1 Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel
zerschlagene Knochenstücke
2/5 l braune Bouillon
Salz, Pfeffer, Arrowroot

Garnierung:

gedünstete Morcheln
20 gekochte Kastanien
12 Trüffelscheiben

Das Filet wird innen mit Trüffeln gespickt und mit Madeira angefeuchtet, worauf man es im Ofen (Seite 89) brät. Es wird mit den Zutaten garniert und dazu der mit Arrowroot abgerührte und durch Madeira verbesserte Bratensaft serviert.

TOURNEDOS GOURMET *(8 Personen)*

8 Tournedos-Scheiben von einem Ochsenfilet, 1/2 cm stark
100 g Butter
Worcestersauce
16 Gänseleberscheiben von gleicher Größe wie die Tournedos-Scheiben
400 g Butterteig
zerquirltes Ei
Semmelbrösel
Friture
gedünstete Petersilie
3/10 l Trüffelsauce
gedünstete Champignons
Salz und Pfeffer

Die Tournedos-Scheiben werden in Butter ganz leicht angebraten, aus der Pfanne genommen, worauf man sie durch einige Tropfen Worcestersauce auf jedes Filet abkühlen läßt. Zwischen je zwei Scheiben Gänseleber legt man ein Tournedos und außen je eine dünne Scheibe Butterteig, die etwas größer sein sollen als die Fleischscheibe. Die Ränder der

Teigscheiben befeuchtet man mit Wasser und drückt sie zusammen, bestreicht sie mit zerquirltem Ei, wendet sie in Semmelbrösel und brät sie in schwimmendem Fett. Zum Garnieren benutzt man gedünstete Petersilie und serviert dazu Trüffelsauce und Champignons.

STRAZZI AUF POLNISCHE ART *(8 Personen)*

10 große Scheiben ausgebeintes Ochsenfleisch zum Braten
2 gelbe Zwiebeln
200 g Butter
6 Eßlöffel Semmelbrösel
2 Eier
½ Dose klein gewiegte Steinpilze
2 Eßlöffel gewiegte Petersilie
²/₅ l braune Bouillon
¹/₁₀ l saurer Rahm
Kartoffelpüree
Salz und Pfeffer

Das Fleisch wird wie für Rouladen geklopft. Die Zwiebel wiegt man fein und brät sie in Butter an. Dann mischt man die Semmelbrösel, die Eier, Zwiebeln, Pilze und Petersilie, zerteilt die Masse auf dem Fleisch und rollt dieses wie Ochsenrouladen. Sie sind zusammenzubinden und werden in eine flache Kasserolle gelegt und braisiert. Zum Begießen benutzt man Bouillon. Die Rouladen werden auf einer Platte angerichtet. Der Bratensaft wird mit Rahm gemischt und zusammen mit Kartoffelpüree serviert.

ROASTBEEF AUF VÄSTERNORRLAND-ART
(8 Personen)

1 kg knochenloses Ochsenfleisch
Speck
200 g Butter
1 gelbe Zwiebel
1 Mohrrübe
zerschlagene Knochenstücke
²/₅ l braune Bouillon
1 Kaffeelöffel Worcestersauce
Salz und Pfeffer
8 Pariser Tomaten
1 Dose feine grüne Erbsen, in Butter erhitzt (kann weggelassen werden)
30 Pariser Kartoffeln
Kartoffelgaufrettes
8 Gurkenstücke
8 Reiscroquettes

Das Fleisch wird wie Ochsenaiguillettes auf Badische Art zubereitet. Die Gurkenstücke zum Garnieren kocht man in Salzwasser und dünstet sie in Butter. Als Sauce benutzt man den mit Worcestersauce gemischten Bratensaft. Abb. 25.

GEBRATENE LENDE AUF TIROLER ART *(8 Personen)*

4 schöne Lendenscheiben
4 gelbe Zwiebeln
Mehl
Milch
Friture
10 halbe Tomaten
200 g Petersilienbutter
1/2 Zitrone
Chips
Salz und Pfeffer

Die Scheiben sollten von einem schönen Stück der mittleren Rippe stammen. Sie werden gesalzen, gepfeffert, gebraten und auf einer Platte angerichtet. Man garniert mit Zwiebelringen, die man in Milch und Mehl getaucht und in Friture gekocht hat, mit gebratenen Tomatenhälften und Petersilienbutter mit Zitronensaft. Dazu serviert man Chips.

OCHSENAIGUILLETTES AUF BADISCHE ART
(8 Personen)

1 kg knochenloses Ochsenfleisch
Speck
200 g Butter
1 gelbe Zwiebel
1 Mohrrübe
zerschlagene Knochenstücke
2/5 l braune Bouillon
roh gebratene Kartoffeln
Salz und Pfeffer
Garnierung:
10 in Sirup gekochte kalte Birnen
10 halbe Tomaten
1/2 l frische grüne Erbsen

Das Bratenfleisch sollte gut abgehangen und mit Fett durchwachsen sein. Man entfernt die Häute und brät es im Ofen (Seite 89). Zum Servieren schneidet man es in lange dünne Scheiben, die man auf der Platte anrichtet, und garniert mit den warmen Birnen und Tomaten, die mit den in Salzwasser gekochten Erbsen gefüllt werden. Dazu gibt man den Bratensaft und roh geröstete Kartoffeln. Abb. 29 (Farbtafel).

FARCEN ODER FÜLLUNGEN

ALLGEMEINE ANWEISUNGEN ZUM GETRENNTEN POSCHIEREN VON FARCE

Das Poschieren von Farce geschieht im Wasserbad, das bei 96 bis 98° Celsius sieden, aber nicht kochen darf; sonst wird die Farce porös, anstatt fest zu bleiben. Auf den Boden der zum Poschieren verwendeten Form legt man eingefettetes Papier, ebenso auch darauf. Die Farce selbst wird mit zerlassener Butter bestrichen. Das Wasserbad kommt auf den Herd, doch kann man es auch in den Ofen stellen, wenn die Farce fast fertig ist. Diese ist gar, wenn sie an der Oberseite fest ist, was etwa 2 Stunden dauert. Ehe man die Farce stürzt, sollte sie noch eine Weile in der Form stehen und abkühlen, damit sie innen ganz steif wird.

HÜHNERFARCE

500 g Hühnerfleisch
150 g Butter
2 Eier
1/2 l saurer Rahm
Salz und Pfeffer

Das Hühnerfleisch wird von Häuten befreit, geschabt und fein zerkleinert, mit der Butter im Mörser gemischt und ein Ei nach dem anderen dazugegeben, worauf man die Masse passiert, in einer Schüssel sammelt, mit dem Rahm mischt und würzt.

FARCE AUS WILDENTE, BIRKHAHN ODER FASAN

Fleisch von 1 Stück Geflügel
100 g Butter
2 Eier
2/5 l saurer Rahm
Salz und Pfeffer

Wie Hühnerfarce zubereiten.

FARCE AUS REBHUHN ODER SCHNEEHUHN

Fleisch von 4 Stück Geflügel
100 g Butter
2 Eier
3/5 l saurer Rahm
Salz und Pfeffer

Wie Hühnerfarce zubereiten.

SCHNEPFENFARCE

4 Schnepfen
100 g Butter
2 Eier
3/5 l saurer Rahm
1/10 l Cognac
Salz und Pfeffer

Das Brustfleisch wird abgeschnitten und geschabt. Die Eingeweide nimmt man aus und entfernt die Kröpfe, worauf man die Eingeweide in Butter brät. Diese und das Fleisch zerstößt man mit der Butter und den Eiern, die eines nach dem anderen zugegeben werden, und passiert die Masse. Dann gibt man den Rahm, den Cognac, Salz und Pfeffer darunter.

HASEN-, REH- ODER ELCHFARCE

500 g Wildpret
200 g Butter
4 Eier
3/5 l saurer Rahm
Salz und Pfeffer

Wie Hühnerfarce zubereiten.

SCHINKENFARCE

300 g geräucherter Schinken
200 g knochenfreies Kalbfleisch
200 g Schinkenfett
4 Eier
1/10 l Madeira
3/5 l saurer Rahm
1 Eßlöffel Paprika, Pfeffer

Das Kalbfleisch und der Schinken werden geschabt, von Sehnen befreit und in der Fleischmaschine zusammen mit dem Schinkenfett fein zerkleinert. Das Fleisch wird gut zerstoßen und ein Ei nach dem anderen zugegeben. Die Masse passiert man in eine Schüssel und mischt sie mit Paprika, Madeira, dem Rahm und etwas Pfeffer.

HECHTFARCE

500 g Hechtfleisch
200 g Butter
4 Eier
3/5 l Rahm
20 g Salz, Pfeffer

Das Hechtfleisch wird sauber geschabt, mit Butter und Eiern zerstoßen, die nacheinander zugegeben werden, passiert und mit Rahm, Salz und Pfeffer gemischt. Wenn es rosa gefärbt sein soll, gibt man etwas Speisefarbe zu.
In gleicher Weise stellt man Farce aus Weißfisch, Seezunge, Lachs und anderen Fischen her. Zur Lachsfarce benutzt man keine Butter, weil Lachs an sich fett genug ist.



30. Einige Dekorationen für kalte Gerichte. Die Rosen sind aus roten Rüben und Mohrrüben ausgeschnitten (siehe Abb. 32–36), die Blumen in der Mitte bestehen aus Trüffeln und Tomaten. Auch die Blumentöpfchen sind aus Tomaten hergestellt. Für die grünen Blätter und Stengel benutzt man Gurkenschalen oder – wie zu den grünen Pflanzen in den Blumentöpfchen – Petersilienbüschel. Die kleinen Blumen rechts wurden aus Radieschen, die dunklen Figuren aus Trüffelscheiben geschnitten.

SAUCEN

SPANISCHE SAUCE *(2 l)*

2 kg Ochsen- und Kalbsknochen
100 g Butter
2 Mohrrüben
2 gelbe Zwiebeln
3 l Wasser
1 Bukett Suppengrün
150 g Weizenmehl
$^{1}/_{5}$ l Tomatenpüree (Konserve)

Die Knochen sind gut zu zerschlagen und werden zusammen mit einer Mohrrübe und einer Zwiebel, die in Scheiben zu schneiden sind, in einer Kasserolle mit Butter angebraten. Dann gibt man Wasser darauf und legt das Suppengrün hinein. Die Kochzeit beträgt 6 Stunden, worauf man die Brühe sorgfältig durchseiht. Nun brät man eine Mohrrübe und eine Zwiebel, in Würfel geschnitten, mit Butter in einer Kasserolle, rührt das Mehl vorsichtig darunter und läßt es schön anbräunen. Zum Aufgießen nimmt man einen Teil der durchgeseihten Knochenbrühe und rührt mit einem Stahlbesen durch, worauf das Tomatenpüree daruntergemischt wird. Diese Masse läßt man wiederum 6 Stunden kochen, wobei auf sorgfältiges Abschäumen zu achten ist. Am nächsten Tag kocht man die Brühe nochmals und gibt den Rest der Knochenbrühe oder Wasser zum Verdünnen zu. Nach weiteren 5 Stunden Kochzeit seiht man sie durch. Am dritten Tag kocht man die Brühe in gleicher Weise wieder. Hierdurch wird erreicht, daß der Mehlgeschmack verschwindet. Spanische Sauce ist eine Grundsauce. Vor dem Servieren wird sie gesalzen und gepfeffert.

DEMIGLACE

Spanische Sauce, mit etwas Tomatensauce gemischt.

MADEIRASAUCE

Demiglace, durch Madeirazusatz im Geschmack verbessert.

TRÜFFELSAUCE

Demiglace, mit gewiegten Trüffeln gemischt.

SAUCE VELOUTÉ *(3 l)*

3 kg Kalbsknochen
1 Hühnergerippe
3 Mohrrüben
1 gelbe Zwiebel
1 Knollensellerie
1 Bukett Suppengrün
4 Nelken
5 l Wasser
100 g Butter
150 g Weizenmehl

Die Knochen werden zerschlagen und gekocht. Dazu kommt das Hühnergerippe, die Mohrrüben, die Zwiebel, der Sellerie, das Suppengrün, die Nelken und das Wasser. Beim Kochen gut abschäumen. Die Bouillon ist nach 3 Stunden fertig und wird dann sorgfältig durchgeseiht. Sie ergibt 3 l.

Die Butter läßt man schmelzen und rührt das Mehl hinein, worauf man es anbräunen läßt. Dann gibt man die Bouillon dazu und schlägt sie mit einem Stahlbesen. Die Mischung benötigt 2 Stunden Kochzeit und wird dann passiert. Sauce Velouté ist eine Grundsauce. Vor dem Servieren ist sie zu salzen und zu pfeffern.

SAUCE SUPRÊME

Sauce Velouté mit saurem Rahm zusammen gekocht. Vor dem Anrichten wird sie durchgeseiht, worauf man Butterstückchen dazu gibt und alles gut mischt.

CHAUD-FROID-SAUCE

Sauce Velouté mit saurem Rahm zusammen gekocht und mit in heißem Wasser aufgelöster Blattgelatine gemischt. Kalt servieren.

PAPRIKASAUCE

Mit etwas Paprikapulver und saurem Rahm gemischte Sauce Velouté.

SAUCE BÉCHAMEL *(1 l)*

50 g Butter
60 g Weizenmehl
1 l gekochte Milch
1 Bukett Suppengrün
1 gelbe Zwiebel
Salz und Pfeffer

Die Butter wird in einer Kasserolle zerlassen, mit dem Mehl gemischt und beides angebräunt. Dann gibt man die Milch dazu und rührt mit einem Stahlbesen um, während alles langsam kocht. Man würzt mit Salz, einer Prise Pfeffer, dem Suppengrün und der Zwiebel. Nach 1/2 Stunde Kochzeit passiert man die Sauce, die ebenfalls eine Grundsauce ist.

SAUCE MORNAY

Mit geriebenem Parmesankäse und Butterstückchen gemischte Béchamelsauce.

KRABBENSAUCE

Mit Krabbenbutter und etwas gemahlenem Paprika gemischte Béchamelsauce.

KREBSSAUCE

Mit Krebsbutter gemischte Béchamelsauce.

CHAMPIGNONSAUCE

In Scheiben geschnittene Champignons werden in Butter gebraten und mit Béchamelsauce gemischt.

SAUCE BÉARNAISE *(2/5 l)*

1/10 l Weißwein
1/10 l Weinessig
1 Eßlöffel gewiegte Schalottenzwiebeln

1 Bukett Suppengrün
Estragon, Kerbel
4 Eigelb
250 g zerlassene Butter
1 Kaffeelöffel gemahlener weißer Pfeffer, Salz

Weißwein, Essig, Zwiebeln, Pfeffer, das Suppengrün und etwas Estragon werden in einer Kasserolle gekocht und die Flüssigkeit auf ein Drittel verringert. Dann nimmt man die Kasserolle vom Feuer, gibt die Eidotter dazu und rührt die Masse wieder über dem Feuer. Sobald die Sauce dick zu werden beginnt, schlägt man sie vorsichtig und gibt die zerlassene Butter hinein. Sollte die Sauce zu dick werden, dann muß man sie mit etwas Wasser verdünnen. Vor dem Anrichten und Würzen gibt man sie durch ein Sieb und mischt dann etwas gewiegten Kerbel und Estragonblätter darunter.

CHORONSAUCE

Mit konzentriertem Tomatenmark gemischte Sauce Béarnaise.

FOYOTSAUCE

Mit zerlassenem Fleischaspik gemischte Sauce Béarnaise.

WARME REMOULADENSAUCE

Wie Sauce Béarnaise zubereiten, aber mit Béchamelsauce anstatt der Eier und Butter. Dazu mischt man gewiegte Petersilie und gewiegten Kerbel darunter.

MAYONNAISE (*3/5 l*)

4 Eigelb
1 Eßlöffel Weinessig
1/2 l Speiseöl
5 g Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Das Eigelb wird mit etwas Weinessig gemischt, worauf man das Öl tropfenweise dazugibt und schließlich mit Salz und Pfeffer würzt.

SAUCE TATARE

Mit Schlagrahm, gewiegten Kapern und Petersilie gemischte Mayonnaise.

GRÜNE SAUCE

Mayonnaise mit Spinat. Der Spinat wird mit kochendem Wasser überbrüht, worauf man das Wasser herauspreßt und ihn zusammen mit Kerbel wiegt. Dann passiert man die Masse und mischt sie mit Mayonnaise.

RUBINSAUCE

Mit Ketchup gemischte Mayonnaise.

KALTE REMOULADENSAUCE

Wie Mayonnaise zubereiten. Zum Würzen nimmt man etwas englischen Senf, gewiegte Kapern, Kerbel und etwas Salzgurke.

SAUCE HOLLANDAISE (3/5 *l*)

4 Eigelb
2 Eßlöffel kaltes Wasser
500 g zerlassene Butter
einige Tropfen Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Die Eidotter werden mit dem Wasser, einer Prise Salz und Pfeffer in einer Kasserolle verrührt und bei schwacher Hitze geschlagen, doch dürfen sie nicht kochen. Dann mischt man die Butter vorsichtig dazu, wenn die Sauce dick zu werden beginnt. Zum Verbessern des Geschmacks gibt man etwas Zitronensaft dazu, worauf die Sauce passiert wird. Zum Servieren sollte sie dick sein.

SAUCE 1912 (1/2 *l*)

Sauce Hollandaise wird mit Hummerbutter gefärbt und kurz vor dem Servieren mit einigen poschierten Austern und etwas frischem russischem Kaviar gemischt.

WEISSWEINSAUCE (1/2 l)

100 g Butter
2 Eßlöffel Mehl
3/10 l Rahm
1/10 l Fischbouillon
von poschierten Fischfilets stammende eingekochte Brühe
1/10 l Weißwein
Salz und Pfeffer

Butter und Mehl werden in einer Kasserolle erhitzt. Zum Aufgießen nimmt man den Rahm und würzt die Mischung, die nicht kochen darf. Dann gibt man die Bouillon und die Poschierbrühe dazu und läßt alles zusammen kochen, bis es eine sirupähnliche Konsistenz hat. Zum Schluß gibt man den Weißwein dazu und seiht die Sauce durch.

NORMANNISCHE SAUCE

Etwas mit Sauce Hollandaise gemischte Weißweinsauce.

HUMMERSAUCE

Wie Weißweinsauce zubereiten, mit Hummerbutter gemischt, so daß die Sauce schön rot wird.

NANTUASAUCE (1/2 l)

12 gut gespülte lebende Krebse
1 kleine Mohrrübe
1 gelbe Zwiebel
100 g Butter
Petersilie, 1/2 Lorbeerblatt
1/10 l Weißwein
1/20 l Cognac
1/5 l Béchamel-Sauce
Salz und Pfeffer

Die Mohrrübe und die Zwiebel schneidet man in kleine Würfel und brät sie zusammen mit Petersilie und Lorbeer in Butter. Dann schüttet man den Wein und Cognac dazu, würzt und legt die Krebse hinein, die bei zugedecktem Topf 10 Minuten kochen müssen. Dann nimmt man die Schwänze ab und schält sie. Den Rest zerstößt man fein in einem Mörser, mischt die Masse mit Béchamelsauce und passiert alles erst durch ein feines Sieb und dann durch ein Tuch.

NORWEGISCHE SAUCE (½ l)

50 g Butter
2 Eßlöffel Mehl
3/10 l Rahm
1/10 l Fischbrühe
Salz und Pfeffer

Butter, Mehl, etwas Salz und Pfeffer werden mit dem Rahm in einer Kasserolle gemischt und über dem Feuer geschlagen, bis die Sauce kocht. Hierauf seiht man sie durch und gibt die Fischbrühe dazu.

GENFER SAUCE

Mohrrüben und Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten und mit einem Suppengrün sowie einem in kleine Stücke zerschlagenen Lachskopf in Butter gebraten. Zum Aufgießen nimmt man Rotwein und Fischbrühe. Nach ½ Stunde Kochzeit wird die Mischung abgeseiht und mit etwas mit Mehl gemischter Butter abgerührt. Zum Würzen nimmt man Salz und Pfeffer.

TOMATENSAUCE (1 l)

2 kg frische Tomaten
50 g Butter
1 Bukett Suppengrün
Salz und Pfeffer

Die Tomaten werden halbiert und die Kerne herausgenommen. Die Hälften kocht man zusammen mit Butter, Salz, Pfeffer und dem Suppengrün in einer Kasserolle bei schwacher Hitze. Nach ½ Stunde Kochzeit wird die Sauce passiert.

CUMBERLANDSAUCE (3/10 l)

1/10 l Portwein
1 Eßlöffel Gelee aus schwarzen Johannisbeeren
Saft einer Orange
1 Eßlöffel Orangen- und Zitronenschale in dünne Streifen geschnitten und mit kochendem Wasser überbrüht
1/10 l Bratensaft
1 Prise gemahlener Ingwer
1 Eßlöffel Apfel in Streifen geschnitten

Sämtliche Bestandteile werden gemischt und die Sauce kalt serviert.

BROTSAUCE (3/10 *l*)

1/2 l Milch
1 kleine gelbe Zwiebel in Scheiben
1 Bukett Suppengrün
100 g Semmelbrösel
50 g Butter
Salz und weiße Pfefferkörner

Die kochende Milch wird mit dem Gewürz gemischt, die Zwiebelscheiben und das Suppengrün hineingegeben, worauf man sie weitere 10 Minuten kochen läßt und durchseiht, die Semmelbrösel hineingibt und nochmals 1/4 Stunde kochen läßt. Zum Schluß wird sie erneut durchgeseiht und die Butter dazugegeben.

PFEFFERSAUCE *(Teufelssauce)* (1/5 *l*)

2 feingewiegte Schalottenzwiebeln
1/5 l Weißwein
1/5 l Demiglace
1/2 Eßlöffel Worcestersauce
Salz, 1 Kaffeelöffel zerstoßener Pfefferkörner

Die Zwiebel legt man in den Weißwein und läßt ihn auf die Hälfte einkochen. Dann gibt man Pfeffer, Demiglace (Seite 97), Salz und Worcestersauce dazu und seiht durch.

SAUCE SOUBISE (2/5 *l*)

100 g gelbe Zwiebeln
30 g Reis
1/5 l helle Bouillon
2 Eßlöffel Butter
1/10 l Rahm
Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und einige Minuten in Wasser gekocht, worauf man sie herausnimmt, abtropfen läßt und zusammen mit dem Reis, der Bouillon und dem Gewürz in eine mit Butter ausgeriebene Kasserolle gibt und darin langsam 30 Minuten kochen läßt. Dann zerstößt man die festen Bestandteile, passiert die Sauce und mischt 1 Eßlöffel Butter sowie den Rahm darunter.

OBERJÄGERSAUCE (3/10 *l*)

1/10 l Weinessig
1/2 l Demiglace
3 Eßlöffel Gelee aus schwarzen Johannisbeeren
1/10 l Rahm
Salz, Pfeffer und Pfefferkörner

Der Weinessig wird auf die Hälfte eingekocht, das Demiglace (S. 97), einige Pfefferkörner, das Johannisbeergelee und der Rahm daruntergemischt und das ganze 10 Minuten gekocht, gewürzt und abgeseiht.

FLEISCHASPIK

Fleischbouillon wird durch langsames Kochen so stark eingedickt, bis es wie Sirup ist. Beim Kochen ist auf gutes Abschäumen zu achten.

FISCHASPIK

Fischbouillon wird in gleicher Weise wie Fleischbouillon eingekocht.

FRITURETEIG

250 g Weizenmehl
1/5 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1/10 l Bier
1 Eßlöffel Öl
2 kräftig geschlagene Eiweiß

Das Mehl wird mit Wasser, Salz, Bier und Öl gemischt. Das Eiweiß kommt erst kurz vor dem Gebrauch darunter.

VANILLECREME

250 g Streuzucker
16 Eigelb
1 l gekochte Vollmilch
1 Vanillestange oder 1 Eßlöffel Vanillezucker

Der Zucker und die Eidotter werden in einer Kasserolle verrührt und auf dem Herd so lange geschlagen, bis die Masse dick wird, doch darf sie ja nicht kochen. Dann und wann gibt man etwas Vollmilch mit Vanille zu und passiert die Creme vor dem Anrichten.

VANILLESAUCE

1 l Milch
250 g Zucker
1 Vanillestange
10 Eigelb

Milch, Zucker und Vanille werden gekocht, worauf man die Eidotter dazugibt und die Mischung auf dem Feuer schlägt, bis sie etwas dick geworden ist, doch darf sie nicht kochen. Vor dem Anrichten wird die Masse durchgeseiht.

CRÈME PÂTISSIÈRE

300 g Streuzucker
2 ganze Eier
6 Eigelb
Vanillezucker nach Geschmack
110 g Mehl
1 l Milch

Die Zutaten werden in einer Kasserolle gut gemischt und über dem Feuer geschlagen. Die Creme ist fertig, wenn sie kocht. Vor dem Anrichten wird sie durchgeseiht.

BUTTERCREME SUPRÊME

1 l dicker Rahm
16 Eigelb
400 g Zucker
800 g ungesalzene Butter

Die Zutaten werden miteinander in einer Kasserolle gemischt, jedoch ohne die Butter, und über dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick wird. Dann läßt man sie erkalten und mischt die Butter darunter. Nach Belieben mit Vanille oder Likör verfeinern.

SABAYONSAUCE

6 Eigelb
200 g Streuzucker
1/2 Vanillestange
1/5 l Weißwein

Die Zutaten werden in einer Kasserolle gemischt und über dem Feuer kräftig geschlagen, bis die Masse dick wird, doch darf sie ja nicht kochen. Man seiht sie vor dem Anrichten durch. Diese Sauce kann man auch im kochenden Wasserbad schlagen. Sie eignet sich als Beigabe beispielsweise zu gekochtem Obst.

ROTWEINGELEE

1/5 l Wasser
Orangen- oder Zitronenschale
1 Vanillestange
200 g Zucker
10 Blatt gut in kaltem Wasser gespülte Gelatine
3/4 l Rotwein, am besten starker algerischer

Das Wasser wird mit der Orangen- oder Zitronenschale, der Vanille, dem Zucker und der Gelatine gekocht, worauf man die Mischung durchseiht und den Rotwein dazugibt. Man schüttet die Masse in eine Schale aus Silber oder Glas und läßt sie erstarren.

WEISSWEINGELEE

1/2 l Wasser
250 g Zucker
15 Blatt gewässerte Gelatine
4 Eiweiß
Saft von 2 Zitronen
1 l trockener Weißwein

Das Wasser wird erwärmt, Zucker und Gelatine daruntergegeben und aufgelöst. Dann schlägt man das Eiweiß mit Zitronensaft und 1/10 l Weißwein und mischt es mit Wasser, Zucker und Gelatine. Die Masse wird über dem Feuer geschlagen, bis sie kocht und klar wird. Zum Schluß gibt man den Weißwein darunter, wenn das Gelee fast kalt geworden ist.

ZITRONENGELEE

1 l Wasser
150 g Zucker
10 Blatt gewässerte Gelatine
Schale und Saft von 2 Zitronen
2 Eiweiß

Wie Weißweingelee zubereiten.

GEMÜSEGERICHTE

ARTISCHOCKENBÖDEN FAVORITE *(6 Personen)*

6 mittelgroße Artischockenböden
1 Zitrone
1 Eßlöffel Mehl
100 g Butter
6 Scheiben Gänseleber
6 Eßlöffel Hühnerfarce
1/5 l Sauce Mornay
Parmesankäse
Salz

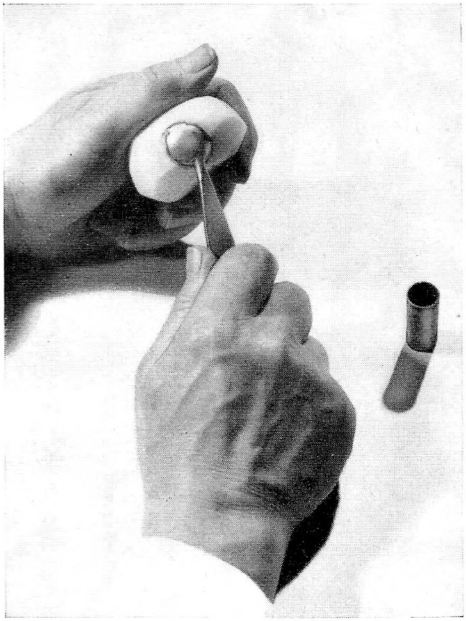
Von den Artischocken nimmt man die harten Blätter fort und schneidet das übrige in Höhe des Bodens ab, der rund geformt wird. Dann reibt man die Böden mit Zitronensaft ein und kocht sie in Salzwasser, in das man das Mehl und den Saft einer halben Zitrone gemischt hat. Wenn die Böden gar sind, spült man sie mit kaltem Wasser ab, entfernt den Bart in der Mitte und legt auf jeden Boden nach dem Erkalten eine Scheibe Gänseleber, die man mit Hühnerfarce (Seite 94) bedeckt. Hierauf richtet man sie in einer feuerfesten Form an, bedeckt diese mit eingefettetem Papier und erwärmt sie im Backofen. Vor dem Anrichten gibt man Sauce Mornay darüber, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und gratiniert im Ofen.

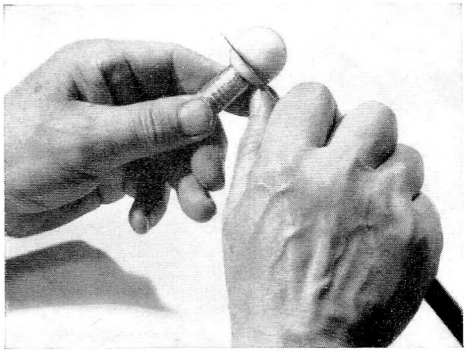
CHAMPIGNONPÜREE *(6 Personen)*

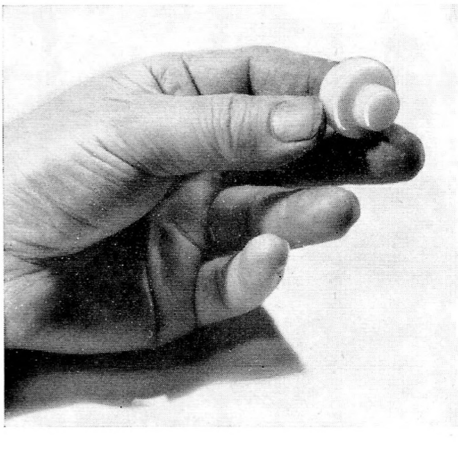
500 g Champignons
1/2 Zitrone
100 g Butter
1/5 l Béchamelsauce
Salz und Pfeffer

Die Champignons werden sauber gewaschen, in Scheiben geschnitten und zusammen mit einigen Tropfen Zitronensaft durch einen Metallseiher passiert. Die Masse salzt und pfeffert man und erhitzt sie mit 2 Eßlöffel Butter in einer Kasserolle bei starker Hitze, bis alle Feuchtig-

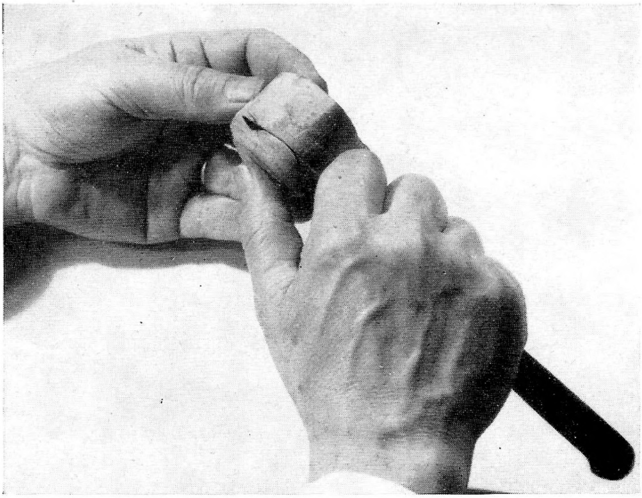




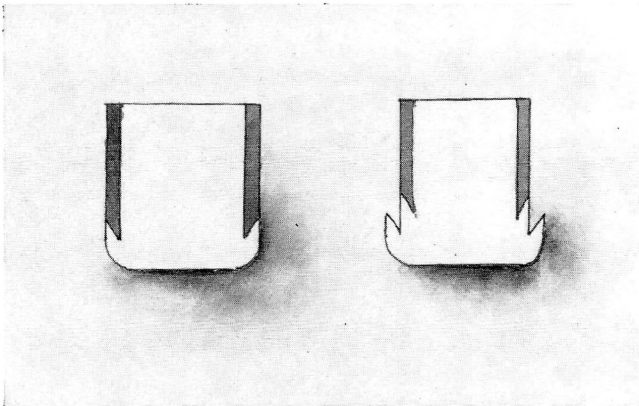




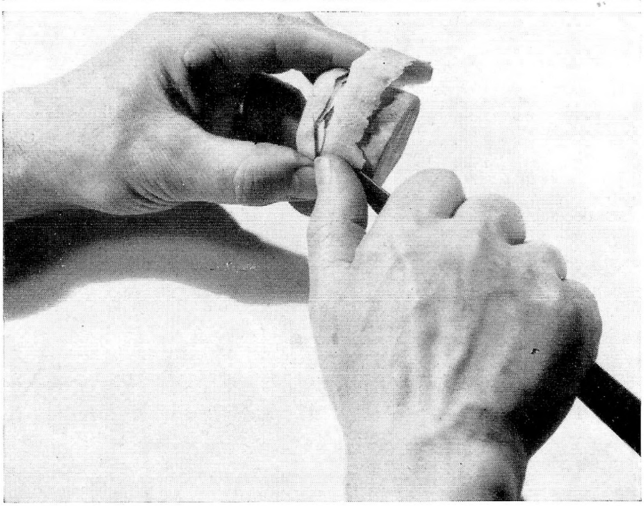
31. Mit verschiedenen Gemüseeisen kann man Gemüse zu Kugeln usw. formen. Rechts oben wird gezeigt, wie man Kartoffeln in Form von Champignons schneidet. Erst nimmt man ein kugelförmiges Stück heraus, wobei man den kleinen Metallzylinder in die Kugel drückt. Auf dem Bild darunter wird von der Kugel ein Ring gleicher Höhe wie der Zylinder abgeschnitten. Wenn man den Ring wegnimmt, ist die in Form eines Champignons geschnittene Kartoffel fertig.



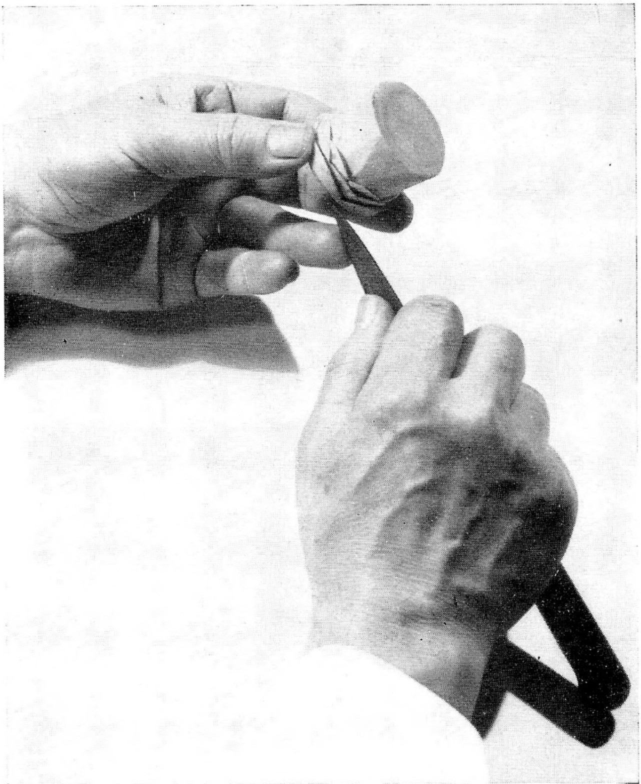
32. Dekoration in Form einer Rose, aus einer Mohrrübe geschnitten. In das zylinderförmige Mohrrübenstück schneidet man erst die untersten Blätter ein. Nachdem man über diesen einen dünnen Mantel fortgeschnitten hat, liegen die untersten Blätter frei.



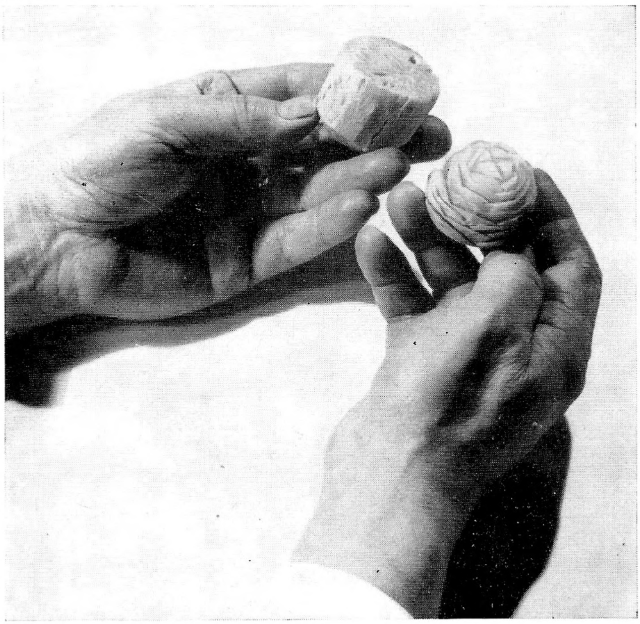
33. Das Verfahren geht aus dem nebenstehenden Schnittbild hervor. Ein Ring der Blätter wird nach dem anderen ausgeschnitten, wobei man jedesmal einen dünnen Mantel fortnimmt.



34. Hier sind einige Blattreihen ausgeschnitten. Der Mantel wird oberhalb der zuletzt geformten Blätter abgenommen.



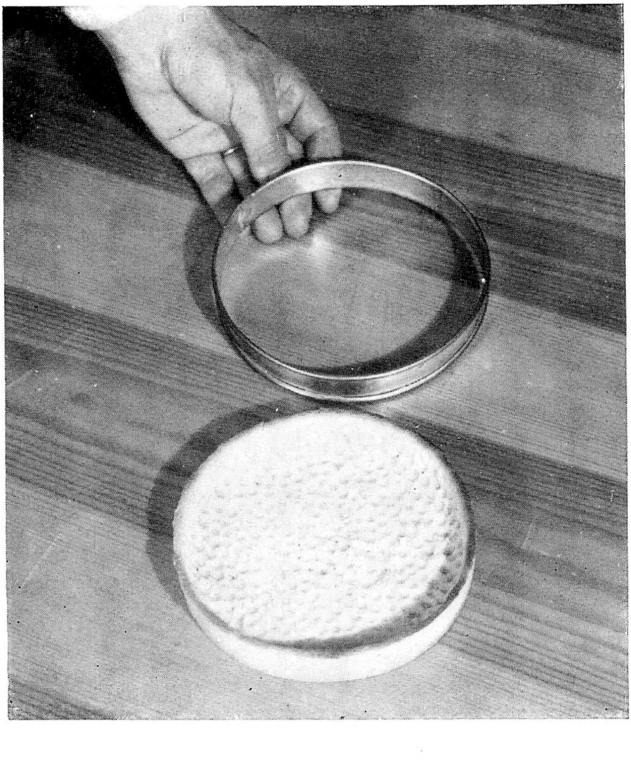
35. Mehrere Blätter wurden bereits geschnitten, und der obere zylindrische Teil des Mohrrübenstückes ist schmäler geworden.



36. Hier sieht man schließlich die fertige Rose neben dem zylinderförmigen Mohrrübenstück, mit dem man angefangen hat.



37. Savarin mit Birnen, rechts gratinierte Bananen.



38. Eiercreme-Ring und fertig gebackene Eiercreme.

keit verschwunden ist. Dann erst gibt man die Béchamelsauce und den Rest der Butter dazu.

FARCIERTE TOMATEN AUF PARISER ART

Geschälte Tomatenhälften werden ausgehöhlt und mit Duxelle (siehe unten) gefüllt:

Duxelle

1 Eßlöffel gewiegte Schalottenzwiebeln
50 g Butter
150 g fein gewiegte Champignons
1/2 l Weißwein
12 Eßlöffel Demiglace
Semmelbrösel
Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln werden mit der Butter gedünstet. Die Champignons drückt man in ein Tuch und kocht sie zusammen mit Weißwein, Demiglace (Seite 97), 2 Eßlöffel Semmelbrösel, Salz und Pfeffer einige Minuten und streut etwas Semmelbrösel darüber.
Die gefüllten Tomaten werden mit Semmelbrösel bestreut und gratiniert.

GRATINIERTE MOHRRÜBEN MIT REIS

Die gekochten Mohrrüben passiert man und würzt sie mit Salz und Pfeffer. Dann gibt man auf den Boden einer feuerfesten Form Pilafreis mit etwas Parmesankäse, darüber das Mohrrübenpüree, bestreut es mit Semmelbrösel und geriebenem Parmesan und gibt einige Butterstückchen darüber, worauf man alles gratiniert.

GRÜNE SPARGEL MIT SAUCE MOUSSELINE

Gekochte grüne Spargel werden mit Sauce Mousseline serviert. Diese besteht aus Sauce Hollandaise, die mit etwas Schlagrahm gemischt wurde.

BRAISIERTER BLEICHSELLERIE

Die grünen Blätter und die Wurzel werden abgeschnitten, die Stengel in 10 cm lange Stücke geschnitten, gut gewaschen und 15 Minuten in

kochendem Wasser gebrüht, worauf sie mit kaltem Wasser überspült werden, damit kein Sand zurückbleibt. Zum Braisieren nimmt man helle Bouillon auf einer Unterlage aus Zwiebeln und Mohrrüben, die in Scheiben geschnitten wurden, dazu ein Bukett Suppengrün und darauf Speckscheiben. Der fertige Sellerie wird in 5 cm lange Stücke geschnitten und mit Marksauce, zerlassener Butter oder anderer Sauce serviert.

BRAISIERTE TOMATEN

Die Tomaten gibt man in kochendes Wasser und schält sie dann sofort. Dann schneidet man sie in der Mitte durch, nimmt die Kerne heraus und braisiert die Hälften in Butter mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker.

GEFÜLLTE TOMATEN ZUM GARNIEREN

Gebrühte und geschälte Tomaten werden oben abgeschnitten, mit einem Gemüseeisen ausgehöhlt und mit Krabbenmayonnaise gefüllt. Obenauf legt man eine ganze geputzte Krabbe. Abb. 2.

BRAISIERTES SAUERKRAUT

Hierzu verwendet man Sauerkraut in Dosen und braisiert es mit einer Mohrrübe, einer gelben Zwiebel mit einer Nelke darin, einem Bukett Suppengrün, einem Schinkenknochen, einigen Wacholderbeeren und heller Bouillon zwei Stunden lang.

PARISER KARTOFFELN

Runde Kartoffeln werden mit dem Gemüseeisen ausgehöhlt und in Butter gebraten.

PILAFREIS

250 g Reis
50 g Butter
1/2 l helle Bouillon

Der Reis wird mit heißem Wasser gespült. Die Butter erwärmt man in einer Kasserolle und übergießt damit den Reis, rührt gut durch und

gibt dann die Bouillon dazu. Ohne nochmals zu rühren, läßt man die Masse in einer zugedeckten Kasserolle im Backofen kochen, bis der Reis gar ist.

REISSOCKEL

Gut gespülter Reis wird mit einer Zwiebel in etwas Wasser gekocht, dann durch eine Fleischmaschine getrieben und nach Bedarf geformt.

REISCROQUETTES

In heller Bouillon gekochter Reis wird mit Eierschnee gemischt. Dann läßt man ihn erkalten und formt ihn zu korkähnlichen Croquettes, die man in gequirltem Ei und Semmelbröseln paniert und in Friture kocht.

GRIESS-SOCKEL

Grieß wird mit Milch zu einer festen Masse gekocht, die man auf einem eingefettetem Backblech nach Bedarf formt.

GEBÄCK UND NACHTISCH

BUTTERTEIG

500 g Weizenmehl
500 g Butter
$^3/_{10}$ l Wasser
10 g Salz

Man mischt Mehl, Salz und Wasser, formt aus dem Teig einen Ballen, ohne ihn zu stark durchzuarbeiten und läßt ihn $^1/_2$ Stunde ruhen. Dann rollt man ihn zu einem dicken Viereck aus und legt die Butter darauf. Diese muß die gleiche Konsistenz wie der Teig haben. Hierauf biegt man die Ränder des Teiges über die Butter und rollt ihn aus, so daß er etwa 50 cm lang und 20 cm breit wird. Dieses Stück faltet man dreimal, dreht es um ein Viertel zusammen und rollt den Teig wieder aus. Das geschieht mit $^1/_2$ Stunde Pause zwischen jedem Arbeitsgang dreimal, so daß der Teig dann sechsmal gerollt wurde. Dadurch, daß man in verschiedenen Richtungen rollt, verbreitet sich die Butter gleichmäßig und in einer feinen Schicht im Teig.

PASTETENTEIG

1 kg Weizenmehl
500 g Butter
3 Eigelb
$^1/_2$ l Wasser
10 g Salz

Das Mehl wird mit der Butter, dem Salz, Eigelb und Wasser gut verarbeitet und daraus ein Ballen geformt, den man in einem Leinentuch an kühlem Ort aufbewahrt, bis er verwendet werden soll.

MÜRBTEIG

500 g Weizenmehl
275 g Butter
15 g Zucker
knapp $^1/_8$ l Wasser
10 g Salz

Die Zutaten werden gut gemischt und durchgearbeitet, worauf man den Teig ruhen läßt und ihn dreimal ausrollt, ehe er verwendet wird.

FEINER MÜRBTEIG

365 g Weizenmehl
365 g Butter
130 g Zucker
1 ganzes Ei
1 Eigelb

Die Bestandteile werden wie oben gemischt und verarbeitet.

PRALINÉ

200 g süße Mandeln
1/2 Vanillestange
200 g Zucker

Die Mandeln werden im Ofen geröstet, bis sie innen hellbraun sind. Der Zucker wird zusammen mit der Vanillestange in einer nicht verzinnten Kupferkasserolle angebräunt, worauf man die Mandeln zugibt und daruntermischt. Dann kommt die Masse auf eine mit Öl eingeriebene Marmorplatte oder auf ein eingefettetes Blech, auf dem man sie erkalten läßt. Nach dem Abkühlen zerstößt man sie und passiert sie durch ein Sieb. Praliné ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Die Masse eignet sich gut zum Beimischen zu Gefrorenem, Parfait, kalten Puddings und anderem.

SAVARIN *(8 Personen)*

300 g Weizenmehl
7 g Hefe
1/5 l lauwarme Milch
15 g Zucker
7 g Salz
6 Eier
150 g Butter
1 l Zuckerlösung
Vanillestange
Kirschwasser
Maraschino
Obst nach Belieben
3/10 l Schlagrahm

Man mischt 75 g Mehl mit der Hefe und stellt daraus mit der Milch einen weichen Teig her, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Das übrige Mehl wird mit Zucker, Salz, den Eiern und der Butter zu einem

gut gemischten Teig verarbeitet, dem man den ersten Teig zugibt, wenn er den doppelten Umfang angenommen hat.
Hierauf reibt man eine Savarinform mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl und füllt sie zur Hälfte mit dem Teig, der darin nochmals gehen soll, bis er den Rand erreicht. Die Masse wird im Ofen gebacken und dann gestürzt. Wenn das Savarin erkaltet ist, tränkt man es mit der Zuckerlösung, die Vanille, Kirschwasser und Maraschino nach Geschmack enthält. Das Gebäck muß ganz weich und gut getränkt sein. Zum Garnieren nimmt man Obst und Schlagrahm. Abb. 37.

PETITS-CHOUX-TEIG

knapp 1/3 l Wasser
10 g Salz
100 g Butter
200 g Weizenmehl
9 Eier

Wasser, Salz und Butter werden in eine Kasserolle gegeben, gemischt und gekocht. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, gibt langsam das Mehl dazu und rührt über dem Feuer mit einem Holzlöffel um, bis der Teig trocken ist. Zum Schluß kommen die Eier, eines nach dem anderen, dazu.

BEIGNETS SOUFFLÉS *(25–30 Stück)*

3/10 l Wasser
100 g Butter
10 g Salz
300 g Weizenmehl
7 Eier
Friture
Eingemachtes nach Belieben

Wie Petits-Choux-Teig zubereiten. Man formt mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln, die in schwimmendem Fett gebacken werden und serviert diese mit Marmelade oder Gelee.

GENFER ZUCKERKUCHEN

500 g Zucker
16 Eier
200 g zerlassene Butter
375 g Weizenmehl
1 Kaffeelöffel Vanille oder geriebene Zitronenschale

Zucker, Eier und Vanille oder Zitronenschale werden in einem kleinen Einmachtopf über schwachem Feuer geschlagen, so daß die Masse etwas

warm und ein wenig dick wird. Dann nimmt man die Kasserolle vom Herd und schlägt den Teig, bis er erkaltet ist, gibt die Butter und das Mehl dazu und verarbeitet ihn mit einem Holzlöffel. Der Teig wird in einer mit Butter ausgeriebenen und mit Mehl bestreuten Form oder auf einem Blech gebacken. Man verwendet ihn beispielsweise für Torten.

PUDDING CÉLESTINE *(8 Personen)*

1/2 l Rahm	65 g Zucker
65 g Butter	1/2 Vanillestange
8 Eigelb	8 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß
125 g Mehl	3/10 l Schokoladensauce

Rahm, Butter, Eigelb, Mehl, Zucker und Vanille werden unter ständigem Rühren zu einer Creme gekocht, die man abkühlen läßt, worauf das Eiweiß daruntergemischt wird. Diese Masse kommt in eine mit Butter ausgeriebene Form, so daß diese zu zwei Dritteln gefüllt ist. Sie wird 40 Minuten im Wasserbad poschiert, vor dem Anrichten gestürzt und mit Schokoladensauce serviert.

ANANASPUDDING *(8 Personen)*

100 g Reismehl	6 Eigelb
100 g Butter	6 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß
100 g Zucker	1 Dose Ananas
1/2 l Rahm	Sauce (s. unten)

Die Bestandteile werden ohne die Ananas, das Eigelb und Eiweiß in einer Kasserolle gemischt und unter ständigem Rühren über dem Feuer gekocht. Dann gibt man die Eidotter dazu, wenn die Creme etwas erkaltet ist, die in kleine Würfel geschnittenen Ananasscheiben sowie das Eiweiß. Mit dieser Masse wird eine mit Butter ausgeriebene Trichterform zu zwei Dritteln gefüllt und im Wasserbad etwa 1 Stunde poschiert, gestürzt und warm mit der nachfolgenden Sauce serviert:

Sauce zum Ananaspudding

Ananassaft	1/10 l Weißwein
gewiegte Ananas	Arrowroot, rote Speisefarbe

Der Ananassaft wird mit etwas gewiegter Frucht und dem Weißwein aufs Feuer gestellt, die Masse gemischt, mit Arrowroot gebunden und leicht mit roter Speisefarbe versetzt.

VESUV-PUDDING *(8 Personen)*

100 g Korinthen
425 g in Milch gekochter Reis
2 ganze Eier
6 Eigelb
4 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß
100 g Zucker
1/2 l gekochte und passierte Kastanien
1 Eßlöffel eingemachte und gewiegte Orangenschalen
1/10 l Maraschino
etwas Rum und Cognac

Sämtliche Bestandteile, ausgenommen Rum und Cognac, werden gemischt und in eine mit Butter ausgeriebene Trichterform gegeben, die zu drei Vierteln voll sein soll. Man poschiert die Masse 1 Stunde im Wasserbad, läßt den Pudding 10 Minuten in der Form stehen und stürzt ihn dann auf die Servierplatte. Vor dem Auftragen bestreut man diese um den Pudding mit etwas Zucker, gießt Rum und Cognac darüber und zündet die Flüssigkeit bei Tisch an.

PUDDING-SOUFFLÉ SABAYON *(8 Personen)*

90 g Weizenmehl
175 g Zucker
1/3 l Milch
6 Eigelb
1/2 Vanillestange
6 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß
1/2 l Sabayon-Sauce

Mehl, Zucker, Milch, Eidotter und Vanille werden in einer Kasserolle gemischt und über dem Feuer geschlagen, bis die Masse steif wird. Dann passiert man sie und mischt das Eiweiß darunter, füllt eine mit Butter ausgeriebene Charlottenform zu drei Vierteln und poschiert im Wasserbad 1 Stunde. Zum Servieren stürzt man den Pudding auf eine Platte und bringt ihn mit Sabayon-Sauce warm zu Tisch.

PUDDING-SOUFFLÉ AUF KÖNIGINNENART

Wie Pudding-Soufflé Sabayon zubereiten, doch bestreut man die Charlottenform innen vor dem Poschieren mit gewiegten Pistazienkernen.

IRLÄNDISCHER PUDDING *(8 Personen)*

1/2 l Rahm
2 1/2 Eßlöffel Grieß
2 Eßlöffel Zucker
etwas Vanillezucker



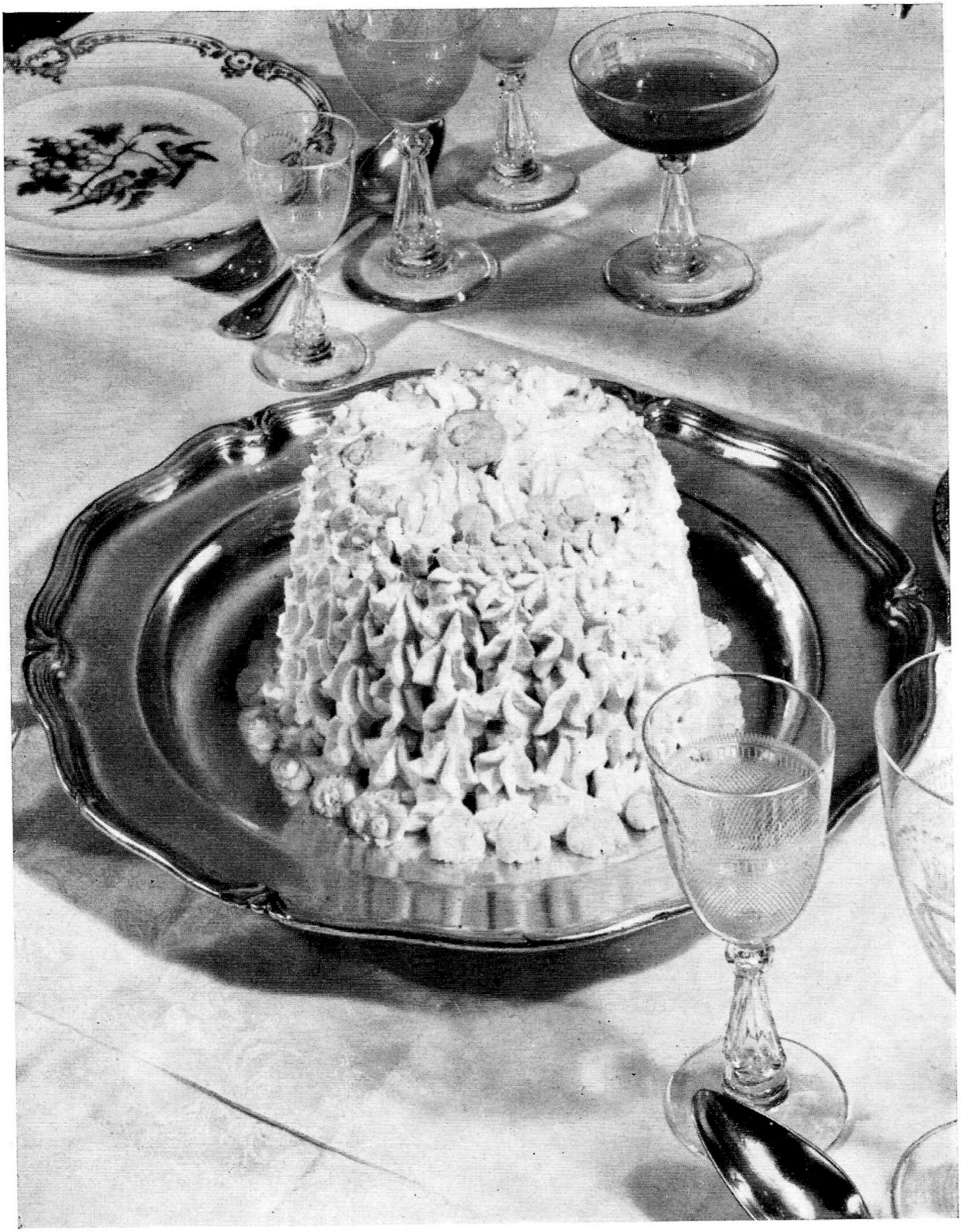
39. Polnische Bordüre.



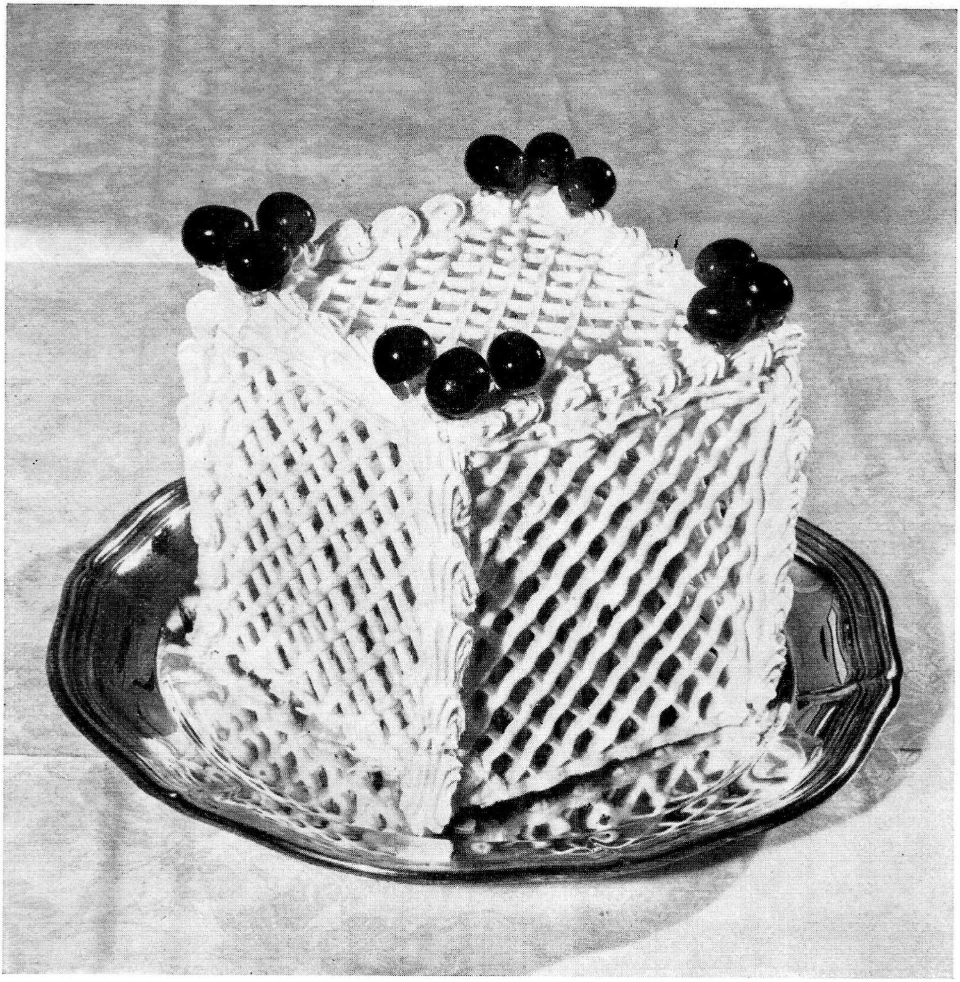
40. Portugiesische Äpfel und Orangensurprise.



41. Teufelspfirsiche sowie Eissoufflé Grand Marnier und Bisquit auf Neapolitanische Art.



42. Russische Charlotte ist am schwedischen Hof ein häufig servierter Nachtisch. Eigentlich sollte dazu russischer Kümmellikör verwendet werden, doch benutzt man jetzt an dessen Stelle Maraschino.



43. Rokoko-Eis wird im königlichen Schloß nach einem eigenen Rezept von Königin Victoria angerichtet.

6 Eigelb
6 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß
kaltes Erdbeerpüree
100 g gekochtes Obst nach Belieben in Würfel geschnitten

Der Rahm wird mit Grieß, Zucker und Vanille gekocht, worauf man die Masse etwas abkühlen läßt, das Eigelb, das Obst und zum Schluß das geschlagene Eiweiß dazugibt. Diese Masse kommt in eine mit Butter ausgeriebene Zylinderform und wird 45 Minuten im Wasserbad poschiert. Vor dem Anrichten stürzt man den Pudding und serviert ihn warm mit Erdbeerpüree.

MANDELPUDDING *(8 Personen)*

1 l Milch
250 g Zucker
200 g Weizenmehl
150 g geschälte und mit 1 Eßlöffel Milch fein zerstoßene Mandeln
12 Eigelb
12 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß
1/2 l Vanillesauce

Milch, Zucker und Mehl werden zusammen gekocht, dann die Mandeln und die Eidotter dazugegeben, das Eiweiß daruntergemischt, nachdem die Masse etwas erkaltet ist. Alles zusammen gibt man in eine mit Butter ausgeriebene Charlottenform und poschiert 1 1/2 Stunden lang im Wasserbad. Man stürzt den Pudding zum Servieren auf eine Platte und gibt Vanillesauce dazu.

APRIKOSENPUDDING *(8 Personen)*

250 g getrocknete Aprikosen
250 g Zucker
6 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen
1/2 l Vanille-Sauce
Kandiszucker
2 Eßlöffel Schlagrahm

Die Aprikosen werden gut gespült, im Wasser gekocht, durchpassiert und mit Zucker gemischt (Aprikosenpüree). Dann mischt man den Eierschnee darunter, gibt alles in eine mit Butter ausgeriebene Zylinderform und poschiert eine Stunde im Wasserbad, worauf man den Pudding auf eine runde Platte stürzt.
Vanillesauce mischt man mit Kandiszucker, so daß sie hellbraun wird und gibt den Schlagrahm dazu. Der Pudding wird warm mit dieser Sauce serviert.

BAVAROIS *(8 Personen)*

1 l Milch
12 Eigelb
1/2 l Schlagrahm
250 g Zucker
1 Vanillestange
10 Blatt in kaltem Wasser gespülte Gelatine

Sämtliche Bestandteile ohne Schlagrahm und Gelatine werden miteinander gemischt und die Masse über dem Feuer – ohne sie zum Kochen zu bringen – geschlagen, bis sie dick wird. Dann gibt man die Gelatine dazu, seiht die Masse durch und läßt sie kalt werden, worauf man den Schlagrahm daruntergibt und alles in eine Form schüttet, die auf Eis gestellt wird.
Anstatt der Vanille kann man die Schale einer Zitrone, einer Orange oder auch eine Ananas, Schokolade oder eine andere Zutat nach Geschmack verwenden.

POLNISCHE BORDÜRE *(8 Personen)*

1 l Milch
250 g Zucker
1 Vanillestange
4 ganze Eier
8 gequirlte Eigelb
schöne Orangenscheiben
in Rahm und Zucker gekochter Reis
Schlagrahm
Kirschen

Milch und Zucker werden mit Vanille gekocht, worauf man die Eidotter daruntermischt und die Masse in eine mit Butter ausgeriebene Bordürenform gibt und im Wasserbad poschiert. Man läßt sie erkalten, stürzt sie auf eine runde Platte und dekoriert sie oben mit Orangenscheiben. In die Mitte kommt der Reis, der mit Kirschen und Schlagrahm verziert wird. Abb. 39.

FRÜHLINGS-CHARLOTTE

Man bäckt einen Zuckerkuchenteig in einer Charlottenform und läßt ihn dann abkühlen, höhlt ihn in der Mitte aus und füllt ihn mit Erdbeerpüree, dem man einige in warmem Wasser aufgelöste Gelatineblätter zugesetzt hat. Zum Anrichten stürzt man den Kuchen, nachdem die Creme steif geworden ist, auf eine runde Platte, glasiert ihn weiß

und verziert ihn mit Pistazien und Sukkade. Ringsum verwendet man Erdbeeren zum Dekorieren. Das Gericht wird kalt serviert.

RUSSISCHE CHARLOTTE

Eine mit Zuckerbrot ausgelegte Charlottenform wird mit Bavarois mit Kirsch- oder Maraschinogeschmack gefüllt, auf eine runde Platte gestürzt und mit Schlagrahm verziert, der zur Hälfte weiß, zur Hälfte mit roter Speisefarbe rosa gefärbt wurde. Abb. 42.

VANILLE-SOUFFLÉ *(8 Personen)*

3 Eigelb
4 Eßlöffel Zucker
1 Eßlöffel Vanillezucker
5 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß

Die Eidotter werden mit Zucker und Vanillezucker 20 Minuten gerührt, worauf man den Eierschaum daruntergibt, die Masse in einem heißen Ofen bäckt und sie warm serviert.

APRIKOSEN DUCHESSE

Vanillegefrorenes bedeckt man mit halbierten Aprikosen, richtet es in einer Schale aus Meringuencreme an und dekoriert mit Erdbeeren und gesponnenem Zucker.

PARISER APRIKOSEN

Edelkastanien werden geschält und von den Häuten befreit, in Weißwein und Rahm gekocht und dann durchpassiert, so daß das Püree frei von Klümpchen ist. Das Püree gibt man in eine Savarinform, ohne es zu stark zu pressen und läßt es eine Weile stehen. Zum Anrichten stürzt man es auf eine runde Platte und garniert mit eingemachten Aprikosenhälften, die mit Schlagrahm gefüllt werden. Diesem kann man vorher etwas Maraschino zusetzen. Die Mitte wird mit Schlagrahm gefüllt.

APRIKOSENMOUSSELINE

Getrocknete Aprikosen werden in Wasser gekocht und durchpassiert, mit Schlagrahm gemischt und mit einigen Blatt Gelatine, die man in

warmem Wasser aufgelöst hat. Die Masse gibt man in eine Bordürenform und stellt sie auf Eis. Wenn sie erstarrt ist, stürzt man sie auf eine runde Platte und dekoriert die Mitte mit eingemachten Aprikosenhälften und mit Schlagrahm.

APRIKOSE NINON

Wie Aprikosenmousseline zubereiten. Die Masse wird auf eine Bordüre aus kaltem Reispudding gestürzt und in der Mitte mit Kirschen und eingemachten Aprikosenhälften dekoriert. Dazu serviert man Schlagrahm.

ANANAS FAVORITE

Konservierte Ananasscheiben werden auf beiden Seiten mit einer dikken Vanillecreme bedeckt, in Frituretieg getaucht und in schwimmendem Fett gebacken. Dann bestreut man das Gebäck mit Puderzucker und glasiert es im Backofen.

ANANAS AUF VENEZIANISCHE ART

Wie Reis nach Trauttmansdorff mit daruntergemischten Ananaswürfeln zubereiten. Die Form kleidet man mit rosa gefärbtem Zitronengelee aus, wozu man etwas rote Speisefarbe nimmt.

ANANAS AUF BRASILIANISCHE ART

Eine frische Ananas wird ausgehöhlt. Das Fruchtfleisch schneidet man in Würfel und mischt es mit Schlagrahm, 2 Eßlöffel Mayonnaise und 1/2 Eßlöffel feingeriebenem Meerrettich. Mit dieser Mischung wird die Ananas gefüllt.

ANANAS SURPRISE

Eine frische Ananas wird ausgehöhlt und mit Ananaswürfeln, Walderdbeeren, Bananenscheiben, kleinen Orangenstücken, etwas Zuckerlösung mit Kirschwasser gefüllt und auf einem Eisblock mit Mandelspänen bestreut serviert.

BANANENCREME BOURDALOUE

Eine Scheibe Butterteig wird ausgerollt und über einen Springformreif gelegt. Den Teig drückt man mit den Fingern an der Wand und den Rändern des Reifes fest, so daß er einen Boden erhält und innen vollkommen mit Teig ausgeschlagen ist. Am Rand schneidet man den überflüssigen Teig weg. Die entstandene Teigform wird mit gelben Erbsen gefüllt, so daß sie beim Backen ihre Form behält. Das Backen geschieht im Ofen. Wenn die Masse gar ist, nimmt man die Erbsen und den Ring weg. Auf den Boden gießt man etwas Pâtissièrecreme, legt in Scheiben geschnittene Bananen darauf und bedeckt alles mit Creme. Darüber streut man Puderzucker und Praliné (Seite 113), erwärmt das Ganze im Ofen und serviert es noch etwas warm auf einer runden Platte.

GRATINIERTE BANANEN

Man bäckt Barquettes aus Butterteig wie bei Bananencreme Bourdaloue. Wenn sie gar sind, gibt man etwas Vanillecreme auf den Boden der Barquettes und legt in Scheiben geschnittene Bananen darauf, gießt Vanillecreme darüber und bestreut sie mit Puderzucker, worauf man sie in einem heißen Ofen gratiniert. Zum Anrichten kommen die Barquettes auf eine runde Servierplatte und werden mit etwas Praliné (Seite 113) bestreut. Abb. 37.

ERDBEEREN SARAH BERNHARDT

Geputzte Erdbeeren werden mit kaltem Wasser gespült und in eine Schale gegeben, mit Zucker bestreut und etwas mit Curaçao übergossen, worauf man sie eine Weile ziehen läßt. Dann gibt man auf den Boden einer Glasschale Ananasgefrorenes und legt die Erdbeeren darauf, bedeckt sie mit Vanillecreme, die mit Schlagrahm und Curaçao gemischt ist, und serviert das Gericht.

ERDBEEREN FÉMINA

Erdbeeren werden mit etwas Zucker und Curaçao gemischt, auf Orangengefrorenem angerichtet und mit Schlagrahm dekoriert.

ERDBEEREN CÉCILE

Kleine Puddingformen werden mit Erdbeeren und Weißweingelee gefüllt und nach dem Erstarren auf je eine Scheibe Zuckerkuchen gestürzt, mit Schlagrahm dekoriert und dieser mit fein gewiegten Pistazien bestreut.

ERDBEERCREME MARGUERITE

Die Kruste wird wie bei Bananencreme Bourdaloue gebacken. Wenn sie gar ist, streut man auf die Unterseite der Kruste etwas Zucker und legt dann schöne große Erdbeeren in Ringen so hinein, daß die Mitte ein Häufchen bildet. Darüber gibt man ein Püree aus Walderdbeeren. Dieses muß einige Stunden vorher zubereitet werden. Zum Anrichten nimmt man eine runde Platte und bestreut den Nachtisch vorher mit feingewiegten Pistazien.

ERDBEERPASTETE ALBUFÉRA

Erdbeer-Bavarois gibt man in eine mit Weißweingelee ausgekleidete Bordürenform. Nach einiger Zeit stürzt man diese auf eine runde Platte, füllt den Raum in der Mitte mit Erdbeergefrorenem und dekoriert mit Schlagrahm.

WALDERDBEEREN IN ROTWEIN *(6 Personen)*

1 l Walderdbeeren spült man mit Wasser und läßt sie durch ein Tuch abtropfen. Dann mischt man $^1/_2$ l gewöhnlichen Rotwein mit 300 g Puderzucker und läßt die Walderdbeeren darin einige Stunden ziehen, ehe sie serviert werden.
Walderdbeeren wurden im Stockholmer Schloß stets mit Rahm serviert. Einmal – anfangs 1930 – wurden sie stattdessen nach französischer Art serviert, nämlich mit Rotwein und Zucker. Der König war von dem neuen Gericht so entzückt, daß er anordnete, Walderdbeeren künftig nur auf diese Weise zu servieren.

MELONE KAROLY *(8 Personen)*

Bei einer reifen Melone von $1^1/_2$ kg schneidet man um den Stiel eine Öffnung, entfernt die Kerne und höhlt das Fleisch mit einem Löffel

aus. Ein Teil davon wird in Würfel geschnitten und der Rest durchpassiert. Das Melonenpüree mischt man mit Zucker, $^{3}/_{10}$ l Rahm, $^{1}/_{5}$ l Champagner und läßt die Masse zu Eis gefrieren. Dann wird die Melone abwechselnd mit dem Eis, den Melonenwürfeln und feinen Walderdbeeren gefüllt, das herausgeschnittene Stück wieder eingesetzt und die Melone auf einen Eisblock gestellt. Zum Dekorieren legt man ringsherum Blumen und serviert dazu Mandelspäne.
Melone Karoly kam zu den Geburtstagen des Königs oft auf die Tafel.

MELONE SURPRISE *(8 Personen)*

Eine Melone von $1^{1}/_{2}$ kg wird ausgehöhlt, mit Würfeln aus Melonenfleisch, Weintrauben, Bananenstückchen, Walderdbeeren (gegebenenfalls Gartenerdbeeren), eingemachten Birnen und Äpfeln, die man in Scheiben geschnitten hat und in Zuckerlösung mit Kirschwasser ziehen ließ, gefüllt.

ÄPFEL AUF PORTUGIESISCHE ART

Gleichmäßig große Äpfel werden so ausgehöhlt, daß in der Schale nur noch wenig Fruchtfleisch bleibt. Diese Äpfel werden in Zuckerlösung gekocht, aber nur wenige Minuten, damit sie ihre Form behalten. Dann kocht man die Zuckerlösung auf die Hälfte ein und taucht die Äpfel hinein. Hierauf werden sie mit warmem feinem Apfelmus gefüllt, das mit Curaçao gemischt ist. Ein wenig Apfelmus wird mit Eierschnee gemischt und diese Masse auf die Äpfel gespritzt. Schließlich bestreut man alles mit Puderzucker und bäckt es im Ofen, damit es etwas Farbe erhält. Das Gericht wird warm mit feinen Mandelspänen dazu serviert. Abb. 40.

CALVILLEÄPFEL À LA STEWART

Calvilleäpfel werden geschält und das Kernhaus herausgenommen, im Backofen gebraten, mit Erdbeerpüree, in das man Birnenwürfel gemischt hat, bedeckt und warm serviert.

REINETTEN CARDINAL

Cox-Orange-Äpfel werden geschält und das Kernhaus herausgenommen, im Ofen gebraten und dann auf je eine runde mit Rum getränkte

Zuckerkuchenscheibe gelegt. Die Äpfel bedeckt man mit Erdbeerpüree und streut gewiegte geröstete Mandeln darüber. Das Gericht serviert man kalt.

APFELCREME BATELIÈRE

Man bereitet die Kruste wie bei Bananencreme Bourdaloue zu. Die Hälfte füllt man dann mit dickem Apfelmus auf und legt Reis darüber, der in Rahm mit Vanille gut gar gekocht wurde. Darüber streut man Reis mit Zucker und glasiert ihn mit einem glühenden Eisen so, daß Quadrate gebildet werden. Das Gericht serviert man kalt.

MOSKOWITERÄPFEL

Wie Äpfel auf Portugiesische Art zubereiten. Die Äpfel werden mit Apfelmus gefüllt, das mit Aprikosenpüree und etwas Eierschnee gemischt ist. Man stellt sie für 10 Minuten in den Ofen. Dazu serviert man Aprikosensauce – Aprikosenpüree mit Zuckerlösung verdünnt – und bringt das Gericht warm auf den Tisch.

ÄPFEL NACH ART VON PRINZESSIN CHRISTINA

Große Äpfel werden ausgehöhlt und mit Apfelgefrorenem gefüllt. Dieses besteht aus je einem Drittel dickem Apfelmus, Vanillegefrorenem und Schlagrahm. Das Apfelmus sollte aus etwas säuerlichen Äpfeln zubereitet werden.

IN ROTWEIN GEKOCHTE BIRNEN *(6 Personen)*

6 schöne Birnen
1/2 l Rotwein
500 g Zucker
1/2 l Wasser
1/2 Vanillestange
Schale von 1 Orange und 1 Zitrone

Die Birnen werden geschält und in einer Zuckerlösung mit Rotwein, Vanille und der Schale gekocht. Das Gericht wird kalt mit ein wenig Kochbrühe serviert.



44. Birnengourmet gehörte zu den Lieblingsnachspeisen von Königin Victoria. Die Tafel ist mit Porzellan, Gläsern, Silber und Tischdekorationen des königlichen Schlosses gedeckt. Die schönen Teller sind die bei festlichen Gelegenheiten benutzten Armeeteller.

BIRNEN AUF SCHWEIZER ART

Ganze Birnen werden in einer Zuckerlösung mit einer Vanillestange gekocht. Dann läßt man sie abkühlen, gibt je eine Birne auf eine Scheibe Zuckerkuchen (S. 114) und gießt dicke Schokoladensauce darüber. Zum Dekorieren nimmt man Schlagrahm und geröstete Mandeln.

BIRNEN MONTMORENCY *(8 Personen)*

8 ganze Birnen
1 l Zuckerlösung mit Vanille
Rotweingelee
3/10 l Kirschen
1/20 l Rum
1 Eßlöffel Zucker

Die Birnen werden geschält und in der Zuckerlösung gekocht, worauf man sie erkalten läßt. Sie werden auf Rotweingelee (Seite 106) in Glas- oder Silberschalen serviert. In die Mitte gibt man eingemachte Kirschen, die mit Rum und Zucker befeuchtet sind.
Birnen Montmorency wurden ursprünglich mit einem Gelee aus Kirschen hergestellt, doch schlug der König vor, stattdessen Rotweingelee zu nehmen.

BIRNEN KÖNIGIN VIKTORIA

Gekochte Birnen legt man auf Zuckerkuchenscheiben um ein Walderdbeerenparfait und dekoriert mit eingemachten Kirschen, Schlagrahm und Pistazien.

BIRNEN OTÉRO

Wie Birnen Königin Viktoria zubereiten. An Stelle des Walderdbeerenparfaits nimmt man Pistazienparfait.

BIRNEN GOURMET *(6 Personen)*

Man bäckt 5 dünne 4 cm breite Butterteigringe, überzieht jeden Ring mit Pâtissièrecreme und etwas Erdbeermarmelade. Die Ringe legt man übereinander. Auf den obersten kommt etwas Pâtissièrecreme und 1/2 oder eine ganze in Zuckerlösung gekochte Birne. Darüber spritzt man

Schlagrahm und steckt ringsherum Späne aus gerösteten Mandeln und Pistazien. In die Mitte kommt Erdbeergefrorenes. Abb. 44.

BIRNENCREME BOURDALOUE

Wie Bananencreme Bourdaloue zubereiten. Anstatt der Bananen verwendet man halbierte Birnen und serviert das Gericht angewärmt.

BIRNEN MADELEINE

Ein Savarin wird mit Zuckerlösung, der etwas Rum zugesetzt wurde, getränkt. Die Mitte füllt man mit einem Püree aus Birnen und getrockneten, gekochten Aprikosen. Zum Dekorieren nimmt man in Viertel geschnittene gekochte Birnen und Schlagrahm.

PFIRSICHE GUSTAV V.

Frische Pfirsiche werden in kochendes Wasser getaucht, geschält und dann in Zuckerlösung gekocht. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus und läßt sie auf einem Tuch ablaufen. Dann übergießt man sie in einer Bordürenform mit etwas Rotweingelee und stellt sie auf Eis. Hierauf gibt man noch mehr Rotweingelee nach und nach darauf, bis die Pfirsiche bedeckt sind. Nach dem Erstarren stürzt man die Form auf eine runde Schüssel. Die Mitte wird mit Walderdbeeren garniert und der äußere Rand mit Ananasstückchen verziert, die mit je einer Erdbeere angerichtet werden.

PFIRSICHE OTHELLO

Eingemachte Pfirsichhälften legt man auf Zuckerkuchenscheiben, die mit Rum angefeuchtet wurden, und gibt sie auf eine Unterlage aus Vanillebavarois, worauf man mit Schlagrahm dekoriert und mit geriebener Kochschokolade bestreut.

TEUFELSPFIRSICHE

Eingemachte Pfirsichhälften legt man auf Zuckerkuchenscheiben, die mit Curaçao angefeuchtet wurden, bedeckt sie mit dicker Vanillecreme

und dekoriert mit Meringuen. Vor dem Servieren gibt man das Gericht in einen mäßig warmen Ofen. Abb. 41.

PFIRSICHE MONTMORENCY

Eingemachte Pfirsiche werden wie Birnen Montmorency zubereitet, doch nimmt man einen Gelee aus Kirschensaft dazu.

PFIRSICHE BRILLAT-SAVARIN

Eingemachte Pfirsiche werden wie Teufelspfirsiche zubereitet. Der Vanillecreme setzt man Curaçao zu.

HIMBEERPFIRSICHE

Ganze frische Pfirsiche werden in Zuckerlösung gekocht und kalt auf Himbeereis serviert, das mit gezuckertem Himbeerpüree bedeckt wird.

PFIRSICHE CARDINAL

Ganze frische Pfirsiche kocht man in einer Zuckerlösung. Sie werden kalt serviert, indem man sie mit Erdbeergelee bedeckt, das man mit etwas Schlagrahm gemischt hat.

PRALINÉPFIRSICHE

Eingemachte Pfirsichhälften legt man auf Furchtgefrorenes und streut Praliné und zerstoßene Mandelbiskuits darüber.

SULTANPFIRSICHE

Eingemachte halbe Pfirsiche legt man in Eisbecher auf Pistazieneis, gießt Himbeerpüree darüber und bestreut mit etwas gewiegten Pistazien.

ORANGEN MONTE CARLO

Orangen werden ausgehöhlt und mit etwas Vanillesoufflé gefüllt, dem man einige Stückchen Zuckerbrot beigemischt hat. Darüber kommt ein Kaffeelöffel Erdbeermarmelade. Die Orangen füllt man zu drei Vierteln mit Vanillesoufflé und bäckt diese im Ofen wie gewöhnliches Soufflé. Das Gericht wird warm mit Sabayonsauce serviert.

ORANGEN SURPRISE

Orangen werden ausgehöhlt und mit einem aus Orangenfleisch hergestellten Orangeneis gefüllt. Darüber spritzt man Vanillesoufflé und stellt die Orangen bis kurz vor dem Servieren in einen warmen Backofen. Abb. 40.

ORANGEN AUF NIZZAER ART

Man höhlt Orangen aus und füllt sie mit Orangenbavarois. Sie werden oben mit Schlagrahm dekoriert, in dessen Mitte man eine Kirsche gibt.

ORANGEN MAFALDA

Orangen werden ausgehöhlt und mit einem aus dem Fruchtfleisch und in kleine Würfel geschnittenen Orangenfleisch hergestellten Orangeneis gefüllt. Darüber gibt man Erdbeergelee. Man kann diesen Nachtisch auch mit Mandarinen zubereiten.

KIRSCHENCREME AUF DEUTSCHE ART

Man bäckt eine Kruste wie bei Bananencreme Bourdaloue. In diese gibt man entsteinte und gekochte Kirschen und bäckt den Teig halbfertig. Hierauf mischt man 4 Eidotter, 1 Kaffeelöffel Reismehl und $^{1}/_{20}$ l Schlagrahm und gießt die Mischung über das Ganze, worauf man es gar backen läßt und etwas warm serviert.

PFLAUMENCREME AUF DEUTSCHE ART

Wie Kirschencreme auf Deutsche Art zubereiten, nur nimmt man statt der Kirschen entsteinte und gekochte Pflaumen.

MALTESER KUCHEN

Man bereitet eine Kruste wie bei Bananencreme Bourdaloue zu und füllt sie dann mit in Wasser, Zucker und Zitronenschale gekochtem Reis. Darüber gibt man Aprikosenpüree und halbe eingemachte Aprikosen. Das Gericht wird kalt mit Vanillesauce serviert.

REIS TRAUTTMANSDORFF

Reis wird mit einer Vanillestange in Milch gut gargekocht. Dann läßt man ihn erkalten, mischt ihn mit Schlagrahm, Grießzucker, geriebener Zitronenschale, Cognac und einigen Blättern in warmem Wasser aufgelöster Gelatine. Diese Masse füllt man in eine Form und stellt sie auf Eis. Wenn sie erstarrt ist, stürzt man sie und serviert sie mit Erdbeerpüree.

PASTETCHEN AUF SAVOYARDENART *(8 Personen)*

200 g Korinthen
200 g in Würfel geschnittene Birnen
1/2 Vanillestange
100 g Zucker
1/5 l Weißwein

400 g Butterteig
Eierschnee
Semmelbrösel
Friture
3/10 l Sabayonsauce

Die Korinthen werden mit warmem Wasser abgespült und zusammen mit den Birnenwürfeln, Vanille, Zucker und Weißwein gekocht. Die Mischung wird auf die Hälfte eingekocht und dann auf Eis gestellt. Teile der gekühlten Mischung gibt man auf runde Butterteigscheiben, bestreicht den Rand mit Wasser, biegt die Scheiben zu einem Halbmond, taucht sie in gequirltes Ei und Semmelbrösel und bäckt sie in schwimmendem Fett. Dazu serviert man warme Sabayonsauce, der man etwas Weißwein zugesetzt hat.

DARMSTÄDTER NUDELN

Auf einer runden Schüssel richtet man einen Meringuenring an und läßt ihn bei schwacher Ofenhitze trocknen. Dann kocht man Reismehl in Milch mit Zucker und Vanille und gibt nachher einige Eidotter zu.

Diese Masse läßt man erkalten und formt dann daraus dreieckige Stücke. Sie werden in gequirltes Ei und Semmelbrösel getaucht und in Butter gebraten. Wenn sie gar sind, richtet man sie in der Mitte einer Schüssel an und dekoriert die Meringuen mit einem Gelee aus roten Johannisbeeren. Das Gericht ist warm mit Vanillesauce zu servieren.

NUDELN AUF KÖNIGINNENART MIT KIRSCHEN

Etwas Spaghetti werden in Salzwasser gut gar gekocht. Dann mischt man sie mit Pfannkuchenteig und bäckt die Masse in einer in den Backofen gestellten Bratpfanne. Wenn sie gar ist, schneidet man aus dieser Masse gleichmäßige Nudeln, richtet sie in einem Ring auf einer runden Schüssel an und bestreut sie mit Zucker. In die Mitte gibt man mit Arrowroot gedicktes Kirschenkompott und serviert das Gericht warm.

NEAPOLITANISCHES BISKUIT

Man bäckt 3 cm dicke und 10 cm im Quadrat messende Zuckerkuchenscheiben, legt sie übereinander, dazwischen Aprikosenmarmelade und schneidet in die Mitte des Kuchens eine runde Öffnung. Der ganze Kuchen wird mit Meringuen dekoriert und in einen mäßig warmen Ofen gestellt. Vor dem Servieren gießt man kalte Sabayonsauce mit Weißweingeschmack in die runde Öffnung. Abb. 41

PERUANISCHE CREME *(8 Personen)*

Schalen von 4 Mandarinen
1 l Milch
4 ganze Eier
8 Eigelb
250 g Zucker
$^{3}/_{10}$ l Vanillecreme
Kirschlikör

Die Mandarinenschalen werden mit Milch gekocht und dann mit den Eiern, den Eidottern und dem Zucker gemischt, worauf man die Masse in einer mit Butter ausgeriebenen niedrigen Charlottenform im Wasserbad poschiert. Dann läßt man sie erkalten und stürzt sie auf eine Servierplatte. Sie wird mit Mandarinencreme übergossen. Diese stellt

man aus Vanillecreme mit Mandarinengeschmack her und färbt sie mit etwas Kirschlikör rosa. Das Gericht serviert man kalt.

ENGLISCHER CREMEKUCHEN *(8 Personen)*

3 ganze Eier
3 Eigelb
250 g Zucker
1/10 l Reismehl
1/5 l Mehl
geriebene Zitronenschale
steifer Schnee aus 3 Eiern
Creme (s. unten)
Puderzucker
Maraschino
rote Speisefarbe

Die Zutaten mischt man, mit Ausnahme der vier letzten, wie wenn man einen Zuckerkuchen zubereitet. Das Eiweiß darf erst dann daruntergemischt werden, wenn die übrige Masse gut gerührt ist. Hierauf reibt man eine runde, glatte und niedrige Form mit eingefettetem Papier ringsum aus, bäckt den Teig und läßt den Kuchen erkalten.

Creme zum Englischen Kuchen

1/2 l Rahm
200 g Zucker
5 Eigelb
5 in kaltem Wasser gespülte Blatt Gelatine
3/10 l Schlagrahm

Der Rahm wird mit Zucker und Eidottern wie Vanillecreme geschlagen. Zum Schluß gibt man die in etwas warmem Wasser gelöste Gelatine darunter, läßt die Creme abkühlen und mischt sie mit dem Schlagrahm. Der kalte Kuchen wird waagerecht in Scheiben geschnitten, die man mit dieser Creme bedeckt und dann übereinander legt. Die oberste Scheibe glasiert man mit Puderzucker, der mit etwas Maraschino und Speisefarbe gemischt ist, so daß sie eine rosa Färbung erhält.
Der König bevorzugte gewöhnlich Obstnachspeisen. Wenn andere Nachspeisen serviert wurden, nahm er meist nur vorsichtig davon. Von diesem Gericht ließ er sich eine große Portion geben und wünschte, daß es stets zweimal angeboten wurde.

POLNISCHES TIMBAL

Wie Englischen Cremekuchen zubereiten. Zwischen jede Scheibe kommt eine dicke Lage warmer Vanillecreme. Zum Dekorieren nimmt man

Meringuen und stellt das Gericht in einen mäßig warmen Ofen. Es wird warm mit Kirschensauce serviert, die etwas mit Arrowroot gedickt wurde.

GEBACKENE PFLAUMENKÜCHLEIN

Entsteinte gekochte Pflaumen taucht man in Fritureteig und bäckt sie in schwimmendem Fett. Sie werden dann in Streuzucker gerollt und warm mit Vanillesauce dazu serviert.

GEFRORENES

Man kann Gefrorenes auf mancherlei Art herstellen. Wassergefrorenes besteht aus Zuckerlösung und Obstpüree oder Obstaroma. Rahmgefrorenes (Parfait) stellt man aus Milch, Eidottern, Schlagrahm und Zucker her. Mousse ist ein mit Likör gemischtes Fruchtpüree. Italienisches Meringuensorbet ist nicht ganz gefroren und wird in Eisschalen serviert. Sabayonsauce, die mit Schlagrahm gemischt und gefroren wird, nennt man Sabayoneis.

Gefrorenes drückt man in eine Eisform und läßt es in kleingeschlagenem und mit grobem Salz gemischtem Eis fest werden. Formen von 1 l Inhalt brauchen zum Festwerden 2 bis 3 Stunden, Parfait mit Likör länger. Zu viel Likör im Gefrorenen verhindert das Festwerden. Wenn man einen Kühlschrank benutzt, dauert es länger.

Als Geschmackzusatz zu Gefrorenem kann man Vanille, Kaffee, Praliné, Mandeln, Pistazien, Nüsse, Schokolade, Garten- oder Walderdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Mandarinen, Orangen, Ananas, Aprikosen, Melonen, Bananen sowie verschiedene Liköre, so Maraschino, Cointreau, Grand Marnier, Kirschlikör, Bénédictine und Curaçao verwenden.

VANILLE-GEFRORENES *(8 Personen)*

1 l Milch
1 Vanillestange
300 g Zucker
12 Eigelb

Die Milch wird mit der Vanillestange gekocht, der Zucker und die Eidotter gut gemischt, mit der Milch aufgelöst und über dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick wird. Sie darf nicht kochen.

SCHOKOLADEN-GEFRORENES

Vanillegefrorenes mischt man mit in Rahm aufgelöster Kochschokolade.

WALDERDBEEREN-GEFRORENES

Walderdbeeren werden passiert und mit Vanillegefrorenem gemischt.

GARTENERDBEEREN-GEFRORENES

Gartenerdbeeren werden passiert und mit Vanillegefrorenem gemischt.

MELONEN-GEFRORENES

1 Melone wird passiert und mit Vanillegefrorenem gemischt, das leicht mit roter Speisefarbe getönt ist.

KIRSCHENPARFAIT

In Zuckerlösung gekochte frische Kirschen passiert man und mischt sie gut mit Vanillegefrorenem und Schlagrahm zu gleichen Teilen.

MANDARINEN-GEFRORENES

Wie Vanillegefrorenes zubereiten; doch verwendet man statt der Vanille Mandarinenschalen. In die Mischung gibt man Mandarinensaft, damit sie den Geschmack erhält, und etwas rote Speisefarbe dazu.

ORANGEN-GEFRORENES

Wie Mandarinengefrorenes, jedoch mit Orangen zubereiten.

SABAYON-GEFRORENES AUF PIEMONTESISCHE ART *(8 Personen)*

4 ganze Eier
6 Eigelb
1 Vanillestange
100 g Zucker

Saft einer Zitrone
$^{1}/_{5}$ l Weißwein oder Moscato
$^{1}/_{2}$ l Schlagrahm
$^{1}/_{20}$ l Rum

Sämtliche Zutaten außer Rum und Rahm werden gemischt und über dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick ist. Dann nimmt man die Kasserolle vom Feuer, rührt aber weiter, bis die Masse kalt geworden ist und setzt dann den Schlagrahm und den Rum zu.
Das Gefrorene richtet man auf einem Eisblock an und dekoriert mit Blumen. Dazu serviert man Mandelspäne.

VANILLEPARFAIT *(8 Personen)*

16 Eigelb
1 Vanillestange
1 l Rahm
300 g Zucker
½ l Schlagrahm

Die Zutaten werden mit Ausnahme des Schlagrahms gemischt und über dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick ist. Dann nimmt man die Kasserolle vom Feuer und schägt noch, bis die Masse erkaltet ist, worauf man den Schlagrahm darunter gibt und sie dann gefrieren läßt.

ROKOKO-GEFRORENES

Eine viereckige Form wird mit Vanilleparfait ausgelegt und mit Erdbeerparfait gefüllt.
Dann bringt man darauf ein Gitter aus feiner italienischer Meringuenmasse an, das etwas größer als die Form sein soll, und dekoriert mit kandierten Früchten und gesponnenem Zucker. Dazu werden Petits Fours serviert. Abb. 43.

EIS PRINZESSIN LOUISE

Eine Eisform wird innen mit Mandarinenparfait ausgelegt und mit Bénédictineparfait gefüllt.

JUNI-GEFRORENES

Eine ausgehöhlte Melone füllt man mit Meloneneis, das mit $^{3}/_{10}$ l Champagner gemischt wurde. Zum Dekorieren nimmt man Gartenerdbeeren.

EIS CAPRICE

Die Außenschicht besteht aus Vanilleparfait, das Innere aus Walderdbeerenparfait.

EIS DE LA COUR

Die Außenschicht besteht aus Vanilleparfait, das Innere aus Himbeergefrorenem. Die fertige Masse richtet man auf einer runden Schüssel an und dekoriert mit gesponnenem Zucker, kandierten Kirschen und bringt darum einen Nougatkranz an.

EIS ROYAL

Die Außenschicht besteht aus Ananasparfait, das Innere aus Nußparfait. Man dekoriert mit gesponnenem Zucker und kleinen Gaufrettes, die mit Maraschinocreme (Vanillecreme mit einigen Tropfen Maraschino) gefüllt werden.
Wenn dieses Gefrorene im Königlichen Schloß serviert wird, kommt darauf eine Krone als Dekoration.

SOLLIDENBECHER

Kleine Melonenwürfel legt man in Eisschalen und bedeckt sie mit Melonenparfaits, unter die man Champagner gemischt hat. Zum Dekorieren nimmt man Schlagrahm, Himbeeren und Brombeeren.

VIKTORIABECHER

Kalte in Zuckerlösungen gekochte und entsteinte Kirschen werden in Eisbechern angerichtet und mit Kirschgefrorenem bedeckt. Zum Dekorieren nimmt man Schlagrahm.

ASCHENBRÖDELBECHER

Erdbeer- und Ananasgefrorenes gibt man in Eisbecher und bedeckt es mit Schlagrahm. Darauf gibt man Reineclauden.

EISSOUFFLÉ GRAND MARNIER *(8 Personen)*

$^1/_2$ l Vanilleparfait wird mit 1 l Schlagrahm und $^1/_{10}$ l Grand Marnier gemischt und in eine Timbalform gegeben, die man mit einem Streifen aus eingefettetem Papier auslegt, so daß er 4 cm über den Rand reicht. Das Gefrieren dauert 3 Stunden, worauf man den Papierstreifen wegnimmt. Das Gefrorene wird auf einem Eisblock serviert und darum mit Blumen dekoriert. Dazu gibt man Mandelspäne oder Gaufrettes. Eissoufflées kann man mit verschiedenen Likören und Obstarten herstellen, so mit Äpfeln, Garten- oder Walderdbeeren, Aprikosen und anderem. Abb. 41.

SPEISEKARTE
AUS DEM STOCKHOLMER SCHLOSS
IN EINER NOVEMBERWOCHE DES JAHRES 1947

SONNTAG

Déjeuner

Gratinierte Ravioli
Gebratenes Rumsteak mit Sauce Béarnaise
Pfirsiche und Tartelettes

Dîner

Braisierter Steinbutt Bercy
Ochsenzunge auf Bürgerliche Art mit Gemüsen
Englischer Cremekuchen
Nachtisch (Äpfel, Birnen, Orangen, Weintrauben, Kirschen usw.)

MONTAG

Déjeuner

Poschierte Eier Fontenoise
Kalbsnuß auf Jägerart mit Gemüsen
Gebackene Äpfel mit Schlagrahm

Dîner

Glattbutt blau mit Norwegischer Sauce
Braisierter Ochsenbraten Chez-Soi
Aprikosenbavarois
Nachtisch

DIENSTAG

Déjeuner

Gratinierte Spaghetti
Kalbsbries in Rahm mit Gemüsen
Pflaumenkompott

Dîner

Seezungenfilet Duglère
Villeroy auf Huhn
Apfelcharlotte Frascati
Nachtisch

MITTWOCH

Déjeuner

Gebratene Heringsfilets mit gebakkenen Kartoffeln
Braisierte Kalbskoteletts mit Gemüsen
Apfelreis mit Schlagrahm

Dîner

Zander blau mit Sauce Hollandaise
Braisierter Lammbraten mit Sellerie
Pfirsiche Othello
Nachtisch

DONNERSTAG

Déjeuner

Im Ofen gebackenes Dorschfilet mit Rubinsauce
Elchfrikadellen mit Rahm und Gemüsen
Arme Ritter

Dîner

Erbsen mit Speck
Steinbutt blau für Seine Majestät (da der König keine Erbsen mit Speck aß)
Hühnerkoteletts Financière
Eierkuchen mit Marmelade
Nachtisch

FREITAG

Déjeuner

Florentiner Nudeln
Lammcurry auf Indische Art
Birnenkompott

Dîner

Seezungenfilet Gustav V.
Le coq au vin
Eissoufflé mit Erdbeeren
Dessert (an diesem Essen nahmen einige Gäste teil)

SAMSTAG

Déjeuner

Risotto auf Serbische Art
Wiener Schnitzel mit Gemüsen
Darmstädter Nudeln

Dîner

Lachstimbal mit Sauce Mousseline
Gekochtes Lammfleisch mit Dillsauce
Schwedischer Apfelkuchen mit Vanillesauce
Nachtisch

ALPHABETISCHES VERZEICHNIS DER REZEPTE

RUDOLF RÖSCH

Seefisch
schmackhaft und pikant

Über 900 Rezepte mit 42 Abbildungen auf 24 Kunstdrucktafeln. Leinen DM 16.—

Die Zubereitung von Seefischen ist meist ein Stiefkind der Kochkunst. Filets gebraten, oder Fische blau gekocht, das sind oft die einzigen Vorschläge, die man auf dem Speisezettel findet. Daß Fischgerichte aber auch sehr abwechslungsreich, pikant und mit überraschenden Variationen gestaltet werden können, möchte das vorliegende Buch dartun. In ihm sind Rezepte aus aller Herren Ländern vereinigt, die überaus reiche Anregung bieten und auch eine reichliche Fischkost immer wieder neu und reizvoll erscheinen lassen. Die beigegebenen Abbildungen zeigen, daß man auch Seefisch-Gerichte in der mannigfaltigsten Weise anrichten kann, so daß man nie den Verleider daran bekommt.

Von demselben Verfasser:

Wiener Mehlspeisen

Köstlichkeiten der Wiener Küche
in 740 Originalrezepten
Mit 64 Abbildungen auf 32 Tafeln. Ln. DM 8.50

»Dies ist eines der Bücher, über denen Leckermäuler ins Träumen geraten können. Das hebt an mit warmen Mehlspeisen aller Art, geht dann zu den kalten Mehlspeisen, vom Kaffeegebäck bis zu den verwegensten Torten und zum Konfekt über, behandelt die Herstellung der verschiedenen Glasuren und Cremes und schließt mit den kalten Süßspeisen. Was die Hausfrauen besonders begeistern wird, ist die in den Rezepten sich spiegelnde Kunst, auch mit verhältnismäßig bescheidenen Zutaten Leckereien herzustellen, die anspruchsvolle und verwöhnte Gäste entzücken.«

Bücherschiff

ERNST REINHARDT VERLAG MÜNCHEN/BASEL